CSM 69300 G

FOUR
Manuel d’utilisation

Плита
Руководство
пользователя

Avant de commencer, bien vouloir lire ce manuel d'utilisation !

Chère cliente, cher client,
Nous vous remercions d'avoir porté votre choix sur un Beko produit . Nous espérons que vous tirerez le meilleur parti de votre produit, qui a été fabriqué avec une technologie de pointe et de qualité supérieure. C'est pourquoi nous vous prions de lire attentivement le présent manuel et tous les autres documents connexes dans leur intégralité avant d'utiliser le produit et de les conserver ensuite car vous pourrez avoir besoin de vous en servir ultérieurement. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le Manuel d'utilisation également. Respectez tous les avertissements et informations contenus dans le manuel d'utilisation.
Souvenez-vous que ce Manuel d'utilisation s'applique également à plusieurs autres modèles. Les différences entre les modèles seront identifiées dans le manuel.

Explication des symboles

Vous trouverez les symboles suivants dans ce Manuel d'utilisation :

Informations importantes ou astuces utiles sur l'utilisation.

Avertissement de situations dangereuses relatives à la santé et aux biens.

Avertissement de risque de choc électrique.

Avertissement de risque d'incendie.

Avertissement de surfaces brûlantes.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

CE

1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement 4

Sécurité générale 4
Sécurité électrique 4
Sécurité du produit....5
Utilisation prévue....8
Sécurité des enfants....8
Mise au rebut de l'ancien appareil....8
Elimination des emballages....9

2 Généralités 10

Vue d'ensemble 10
Contenu de l'emballage 11
Caractéristiques techniques 12

3 Installation 13

Avant l'installation 13
Installation et branchement....14
Déplacement ultérieur 15

4 Préparations 17

Conseils pour faire des économies d'énergie .17
Première utilisation....17
Réglage du temps initial 17
Premier nettoyage de l'appareil....18
Première cuisson 18

5 Utilisation de la table de cuisson 19

Généralités concernant la cuisson 19
Utilisation des tables de cuisson 21
Bandeau de commande 21

6 Utilisation du four 27

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades.... 27
Utilisation du four électrique.... 27
Modes de fonctionnement.... 28
Utilisation de l'horloge du four 29
Utilisation du verrouillage des touches 30
Utilisation de l'horloge comme alarme 31
Tableau des temps de cuisson 32
Utilisation du grill.... 33
Tableau des temps de cuisson pour le grill.... 34

7 Maintenance et entretien 35

Généralités 35
Nettoyage de la table de cuisson 35
Nettoyage du bandeau de commande.... 35
Nettoyage du four.... 36
Retirer la porte du four.... 36
Retrait de la vitre de la porte 36
Remplacement de l'ampoule du four 37

8 Recherche et résolution des pannes 39

1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement

Ce chapitre contient les instructions de sécurité qui vous aideront à éviter les risques de blessure corporelle ou de dégâts matériels. Le non respect de ces instructions entraînera l'annulation de toute garantie.

Sécurité générale

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.
  Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.
- Ne jamais poser l'appareil sur un sol recouvert de moquette. Dans le cas contraire, l'absence de circulation d'air en-dessous de l'appareil entraînera la surchauffe des pièces éléctriques. Cette surchauffe causera des dommages à votre appareil.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent en tout temps être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

Sécurité électrique

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien agréé. Vous risqueriez un choc électrique !
- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur Notre entre-

prise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.
- La surface arrière du four devient chaude pendant l'utilisation. Vérifiez que le raccordement de électrique n'est pas en contact avec la surface arrière, cela pourrait endommager les connexions.
- Ne pas coincer le câble d'alimentation entre la porte du four et le châssis et ne pas le faire passer sur des surfaces brûlantes. Dans le cas contraire, l'isolation du câble pourrait fondre et provoquer un incendie suite à un court-circuit.
- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

Sécurité du produit
- Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.
- Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le jugement ou la coordination est affectée par l'alcool et/ou la drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en

contact avec des surfaces chaudes.

- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
- L'appareil chauffe pendant son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage qui se trouvent à l'intérieur du four.
- épargnez les ouvertures de ventilation d'éventuelles obstructions.
- Ne pas faire chauffer de boîtes de conserves et de bocaux en verre clos dans le four. La pression qui s'accumulerait dans la boîte/le bocal pourrait le faire éclater.
- Ne placez pas de plaques de cuisson, de plats ou de feuille d'aluminium directement sur le bas du four. L'accumulation de chaleur pourrait endommager le fond du four.
- N'utilisez pas de nettoyants fortement abrasifs ou de grattoir en métal affûté pour nettoyer la porte vitrée du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner fêler la vitre.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
- Utilisez les grilles telles que décrites dans la section « Utilisation du four électrique ».
- Ne pas utiliser l'appareil si la porte en verre est absente ou fendue.
- La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Ne pendez pas de serviettes, gants ou produits textiles similaires lorsque la porte est ouverte avec la fonction gril.
- Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez dans ou retirez des plats du four chaud.
- Assurez-vous d'avoir éteint l'appareil avant de procéder au remplacement de l'ampoule. Cette précaution vous évite tout risque de choc électrique.
- Le fait de cuire les aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereux, au point de provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.
- Danger d'incendie : ne rien conserver sur les surfaces de cuisson.
- En cas de fissure au niveau de la surface, mettre l'appareil hors

tension pour être à l'abri d'une éventuelle électrocution.

- Après avoir utilisé l'appareil, éteignez-le en appuyant sur sa commande et ne vous fiez pas à son détecteur de casserole.
- évitez de poser des objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères, les couvercles et bien d'autres, sur la surface de la table de cuisson dans la mesure où ils peuvent chauffer.
- L'appareil n'est pas prévu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
- La pression de vapeur qui s'accumule à cause de l'humidité à la surface de la table de cuisson ou sur le bas de la casserole peut déplacer cette dernière. Toutefois, assurez-vous que la surface du four et le bas des casseroles sont toujours secs.
- Les plaques de cuisson sont dotées de la technologie à « Induction ». Votre table de cuisson à induction, qui vous permet de faire des économies de temps et d'argent, doit être utilisée avec des casseroles appropriées pour la cuisson à induction ou les plaques chauffantes ne fonctionneront pas. Reportez-vous à *Généralités concernant la cuisson, page 19*, sélection des casseroles.
- Les tables de cuisson à induction créant un champ magnétique, elles peuvent entraîner de graves dommages aux personnes utilisant des dispositifs tels qu'une pompe à insuline ou un pacemaker.
- Utilisez uniquement les dispositifs protecteurs conçus par le fabricant des appareils de cuisson, ou ceux indiqués par ce dernier comme adéquats, dans le manuel d'utilisation, ou encore des dispositifs protecteurs fournis avec l'appareil. L'utilisation des dispositifs protecteurs inappropriés peut causer des accidents.

Pour que le feu produit par votre appareil soit fiable,

- veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que des étincelles ne se produisent pas.
- Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce qu'ils ne soient pas coupés ou autrement endommagés.
- Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni de moisissure avant de brancher l'appareil.

Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- Cette appareil doit être utilisé seulement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage de la pièce.'
- Évitez d'utiliser cet appareil pour réchauffer les assiettes sous le grill, accrocher des serviettes et des torchons, etc. sur les poignées, sécher et réchauffer quoi que ce soit.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, rôtir et griller des aliments.

Sécurité des enfants

- Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.
- Les appareils électriques sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.
- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.
- Lorsque la porte avant est ouverte, **ne posez pas** d'objets lourds dessus et **ne permettez pas** aux enfants de s'y asseoir. Il pourrait basculer ou les charnières de porte être endommagées.

Mise au rebut de l'ancien appareil

Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets :

Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE).
Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités

de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

Conformité avec la directive LdSD :

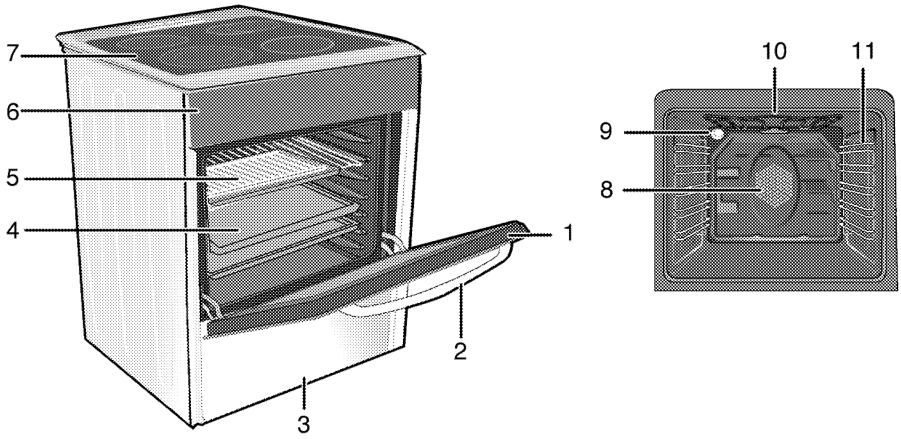
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Elimination des emballages

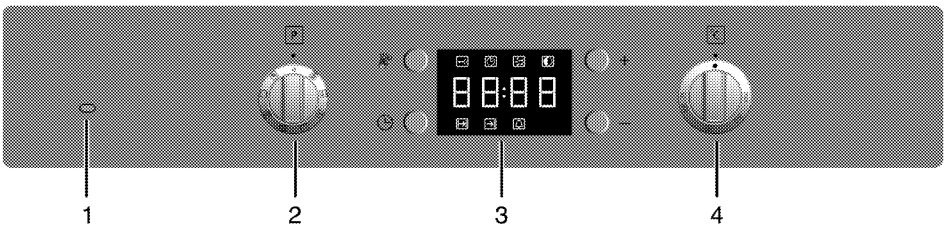
- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Eliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

2 Généralités

Vue d'ensemble



1 Porte frontale
2 Poignée
3 Tiroir inférieur
4 Plaque
5 Grille
6 Bandeau de commande
7 Plaque de brûleur
8 Moteur du ventilateur (derrière la plaque en acier)
9 Ampoule
10 Elément chauffant du grill
11 Positions de la grille

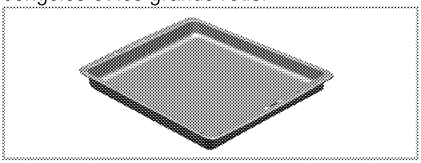


1 Témoin d'avertissement
2 Molette de sélection des fonctions
3 Minuteur numérique
4 Molette de réglage du thermostat

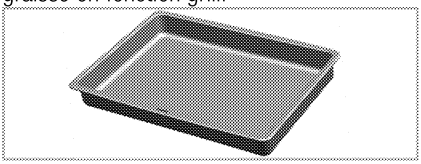
Contenu de l'emballage

Les accessoires fournis peuvent varier selon le modèle de l'appareil. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas faire partie de votre appareil.

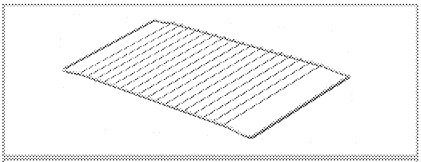
1. Manuel de l'utilisateur
2. Plaque a four
   Utilisée pour les pâtisseries, les aliments congelés et les grands rôtis.

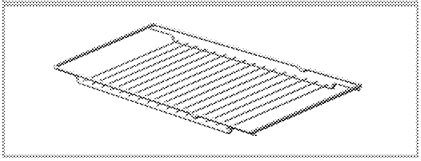


3. Plaque creuse
   Utilisée pour les pâtisseries, les grands rôtis, les plats en sauce et pour recueillir la graisse en fonction grill.

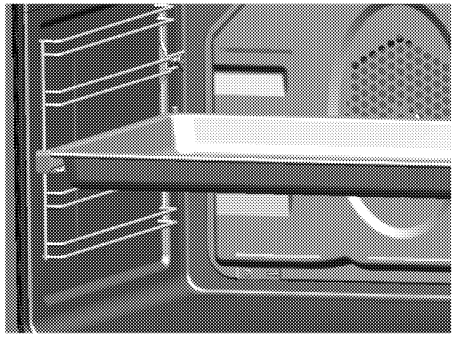


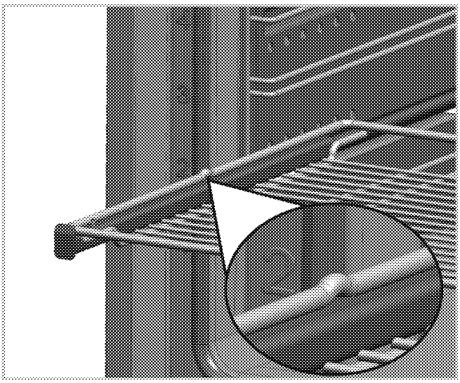
4. Grille
   Utilisée pour les rôtis et pour les aliments à cuire, rôtir ou pour les ragoûts, elle se place dans le châssis à la hauteur souhaitée.





5. Placer correctement l'étagère métallique et la plaque sur les châssis télescopiques
   Les châssis télescopiques vous permettent d'installer et de retirer facilement les plaques et l'étagère métallique.
   Lorsque vous utilisez la plaque et l'étagère métallique avec les châssis télescopiques, vérifiez que les goupilles situées à l'arrière du châssis télescopique reposent contre les bords de l'étagère métallique et du plateau.





Caractéristiques techniques

GENERALITES	
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	850 mm/600 mm/600 mm
Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie totale	9.6 kW
Fusible	min. 16 A x 3
Type de câble/section	H05VV-FG 3 x 4 mm^2
Longueur de câble	max. 2 m
Table de cuisson	
Brûleurs	
Arrière gauche	**Plaque de cuisson à induction**
Dimension	200 mm
Puissance	2300/3000 W
Avant gauche	**Plaque de cuisson à induction**
Dimension	160 mm
Puissance	1400 W
Avant droit	**Plaque de cuisson à induction**
Dimension	160mm
Puissance	1400 W
Arrière droit	**Plaque de cuisson à induction**
Dimension	200 mm
Puissance	2300/3000 W
FOUR/GRILL	
Four principal	**Four multifonction**
Classe d'efficacité énergétique#	A
Ampoule interne	15–25 W
Consommation électrique du grill	2.2 kW

Données de base : Les informations sur l'étiquette énergétique des fours électriques sont fournies conformément à la norme EN 50304. Ces valeurs sont déterminées à charge standard avec des résistances de voûte et de sole ou des fonctions de cuisson ventilée (le cas échéant).

Les caractéristiques techniques peuvent changer sans avis préalable afin d'améliorer la qualité de l'appareil.

Les illustrations comprises dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à l'appareil.

Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagnent sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement et de l'environnement de l'appareil, ces valeurs peuvent varier.

3 Installation

Le produit doit être installé par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. Dans le cas contraire, la garantie n'est pas valable. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées et pourra annuler la garantie dans ce cas.

La préparation de l'emplacement et l'installation de l'électricité pour l'appareil sont sous la responsabilité du client.

DANGER:

Installez l'appareil conformément aux réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur dans votre localité.

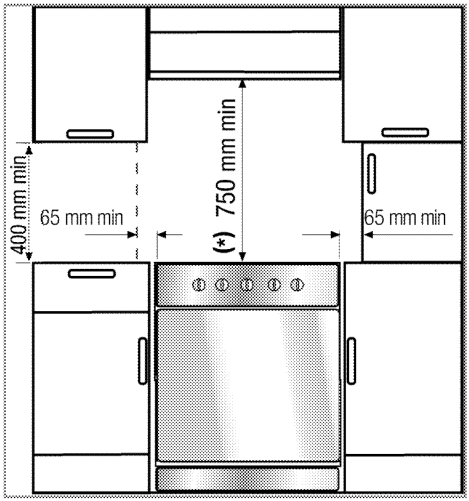
DANGER:

Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer. Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

Avant l'installation

Pour veiller à ce qu'une distance libre soit conservée sous l'appareil, nous vous recommandons de monter l'appareil sur une base solide et de veiller à ce que ses pieds ne transpercent pas le tapis, la moquette, ou tout autre revêtement de sol.

Le sol de la cuisine doit pouvoir supporter le poids de l'appareil plus le poids des instruments de cuisine et de la nourriture.



- Vous pouvez l'utiliser avec des meubles de part et d'autre, mais en prévoyant une distance minimale de 400 mm au-dessus du niveau de la plaque chauffante ; prévoyez un écart de 65 mm entre l'appareil et le mur, la cloison ou le placard géant.
- Il peut aussi être utilisé en position debout, de manière autonome. Laissez une distance minimum de 750 mm au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- S'il faut encastrer une hotte au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux consignes du fabricant de la hotte concernant la hauteur d'installation (Min 650 mm)..
- L'appareil correspond à un appareil de classe 1. En d'autres termes, il peut être placé avec le côté arrière et **un** côté contre les murs de la cuisine, des meubles ou des équipements de toute taille. Les meubles ou les équipements de cuisine situés sur **l'autre** côté doivent être de taille inférieure ou égale.
- Tout meuble de cuisine situé à côté de l'appareil doit résister à la chaleur (100 °C min.).

Installation et branchement

L'appareil doit être installé et raccordé conformément aux réglementations d'installation en vigueur.

N'installez pas l'appareil à proximité de réfrigérateurs ou congélateurs. La chaleur émise par l'appareil augmenterait la consommation d'énergie des dispositifs de refroidissement.

- Transportez l'appareil avec au moins deux personnes.
- L'unité doit être placée directement au sol. Elle ne doit pas être placée sur une base ou un socle.

N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour porter ou déplacer l'appareil. Cela endommage la porte, la poignée et les charnières.

Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une ligne de terre protégée par un fusible de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau "Caractéristiques techniques". Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts qui surviendraient de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.

DANGER:
L'appareil doit uniquement être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie de l'appareil démarre uniquement après son installation correcte.
Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.

DANGER:
Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié. Dans le cas contraire, il présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

Les valeurs de l'alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique est visible lorsque la porte ou le couvercle inférieur sont ouverts, ou elle est située sur la paroi arrière de l'appareil, en fonction du type de l'appareil.
Le câble d'alimentation de l'appareil doit être conforme aux valeurs du tableau "Caractéristiques techniques".

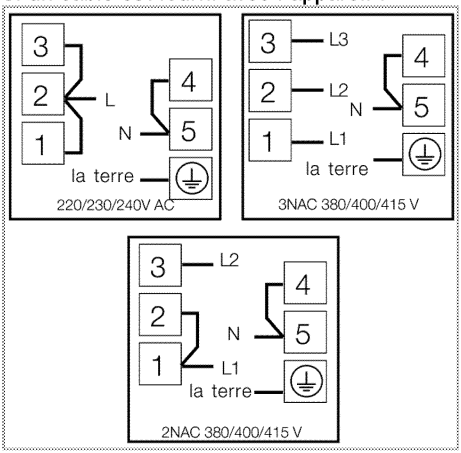
DANGER:
Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique.
Vous risqueriez un choc électrique !

Raccordement du câble d'alimentation

1. S'il n'est pas possible de débrancher tous les poles de la source d'alimentation, une unité de déconnexion avec une ouverture minimale de 3 mm (fusibles, interrupteurs de sécurités, contacts) doit être connectée et tous les poles de cette unité de déconnexion doivent être adjacents au produit (et non au-dessus), conformément aux directives IEE. Le non respect de ces instructions risque de causer des problèmes de fonctionnement et d'invalider la garantie du produit.

Une protection supplémentaire par un disjoncteur de courant résiduel est recommandée.

Si un câble est fourni avec l'appareil :



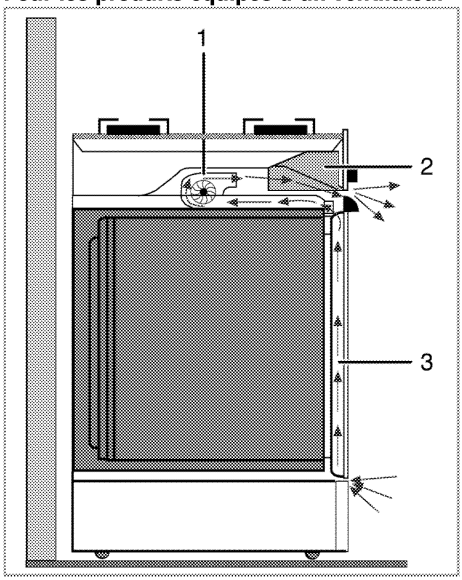
2. **Pour une connexion monophasée,** branchez comme indiqué ci-dessous:

- Câble marron = L (phase)
- Câble Bleu = N (Neutre)
- Cable vert/jaune = (E) ⏚ (Terre)

.

- Poussez le produit vers le mur de la cuisine.
- **Réglages des pieds du four**
  Les vibrations pendant l'usage peuvent faire bouger les plats de cuisson. Cette situation dangereuse peut être évitée si le produit est équilibré et stable.
  Pour votre sécurité; veuillez vérifiez que le produit est stable en réglant les quatre pieds en bas en les tournant vers la gauche et la droite et en les alignant avec le haut.

Pour les produits équipés d'un ventilateur



1 Ventilateur
2 Bandeau de commande
3 Porte

Le ventilateur refroidit à la fois le bandeau de commande et la façade de l'appareil.

Le ventilateur continue de fonctionner pendant 20 à 30 minutes même après l'extinction du four.

Vérification finale

1. Rebranchez le produit au secteur.
2. Vérifiez les fonctions électriques.

Déplacement ultérieur

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. SI vous n'avez plus le carton original, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.
- Afin d'éviter que la grille et la plaque situés à l'intérieur du four n'endommagent la porte, placez une bande de carton sur la contre-porte à hauteur des plaques. Attachez la porte du four aux parois latérales à l'aide de ruban adhésif.

- N'utilisez pas la porte ou la poignée pour soulever ou déplacer l'appareil.

Ne placez aucun objet sur l'appareil et déplacez-le bien à plat.

Inspectez l'aspect général de l'appareil pour déceler les dégâts potentiellement dus au transport.

Conseils pour faire des économies d'énergie

Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

- Utilisez des ustensiles de cuisine de couleur obscure et recouverts d'émail car la transmission de chaleur sera améliorée.
- Lorsque vous cuisinez, lancez un préchauffage si cela est conseillé dans le manuel d'utilisation ou la description de la recette.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- Essayez de faire cuire plusieurs plats simultanément dans le four lorsque vous le pouvez. Vous pouvez placer deux plats de cuisson sur le châssis métallique.
- Faites cuire plusieurs plats successivement. Le four sera déjà à température.
- Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant votre four quelques minutes avant la fin du temps de cuisson. N'ouvrez pas la porte du four.
- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des récipients munis de couvercles. Sans couvercle, la consommation d'énergie peut être 4 fois plus importante.
- Sélectionnez le brûleur le mieux adapté à la taille du bas de la casserole utilisée. Sélectionnez toujours la casserole à la taille la plus appropriée pour vos plats. Les grandes casseroles nécessitent davantage d'énergie.
- Veillez à utiliser des casseroles à fond plat pour la cuisson sur une table de cuisson électrique.
  Les casseroles avec un fond épais offrent une meilleure conduction de la chaleur. Vous pouvez économiser jusqu'à 1/3 de l'énergie.
- Les récipients et casseroles doivent être compatibles avec les zones de cuisson. Le fond des récipients ou des casseroles ne doit pas être plus petit que la plaque chauffante.
- Veillez à ce que les zones de cuisson et le fond des casseroles soient toujours propres. La saleté réduit la conduction de la chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.

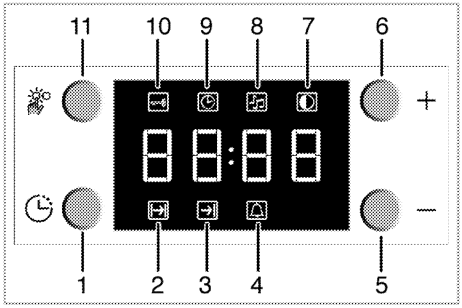
Première utilisation

Réglage du temps initial

Avant d'utiliser le four, il vous faut régler l'heure. Si le minuteur n'est pas réglé, le four ne fonctionnera pas.

Les symboles correspondants clignoteront sur l'horloge pendant la réalisation des réglages.

Appuyez les touches **'–'** et **'+'** (5/6) pour réglez l'heure après avoir branché le four pour la première fois.



1 Touche programme
2 Temps de cuisson
3 Fin de la durée de cuisson
4 Symbole de l'alarme
5 Touche moins
6 Touche plus
7 Réglage de la luminosité de l'écran
8 Volume de l'alarme
9 Heure actuelle
10 Verrouillage des touches
11 Touche de réglage

Après avoir réglé l'heure, vous pouvez débuter et arrêter la cuisson en sélectionnant la position

désirée à l'aide du bouton de température et du bouton des fonctions.

Si l'heure n'a pas été réglée, le paramètre de l'heure commencera à augmenter/se déplacer à partir de **12:00**. L'icône de l'horloge *'9'* s'affichera pour indiquer que l'heure n'a pas été réglée. Cette icône disparaît lorsque l'heure est réglée.

Le réglage de l'heure actuelle est annulé en cas de coupure de courant. Il vous faudra réaliser le réglage de nouveau.

Pour changer l'heure que vous aviez réglée auparavant:

1. Appuyez sur la touche (11) pour activer le symbole de l'heure *'9'*.
2. Appuyez sur les touches **'–'** et **'+'** (5/6) pour régler l'heure.

Modifier la luminosité de l'écran

1. Appuyez sur la touche (11) pour activer le symbole de la luminosité de l'écran *'7'* pour régler la luminosité de l'écran.
2. Appuyez sur les touches **'–'** ou **'+'** (5/6) pour régler la luminosité désirée.

» Le niveau de luminosité sélectionné s'affichera sous le format **d-01**, **d-02** ou **d-03** à l'écran.

Premier nettoyage de l'appareil

La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.
N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon.

Première cuisson

Faites chauffer l'appareil pendant 30 minutes puis éteignez-le. De cette manière, tous les résidus de production ou les couches de conservation seront brûlés et supprimés.

AVERTISSEMENT
Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !
L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, sections internes du four, résistances, etc. lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à l'écart.
Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez dans ou retirez des plats du four chaud.

Four électrique

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez la position "Traditionnel".
4. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir *Utilisation du four électrique, page 27*.
5. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
6. Eteignez votre four ; voir *Utilisation du four électrique, page 27*

Four à grill

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir *Utilisation du grill, page 33*.
4. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
5. Eteignez votre grill ; voir *Utilisation du grill, page 33*

Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation. Ce phénomène est tout à fait normal. Assurez-vous que la pièce est bien aérée pour évacuer l'odeur et la fumée. Évitez d'avaler la fumée et l'odeur qui se dégagent.

5 Utilisation de la table de cuisson

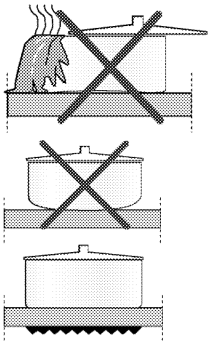
Généralités concernant la cuisson

Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. **Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau !** Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une couverture pare-flammes ou un chiffon humide. Éteignez la table de cuisson si cela ne pose aucun risque et appelez les sapeurs-pompiers.

- Avant de faire frire des aliments, séchez-les toujours avant de les tremper dans l'huile chaude. Assurez-vous que les aliments surgelés soient bien décongelés avant de les faire frire.
- Ne couvrez pas le récipient lorsque vous faites chauffer de l'huile.
- Disposez les poêles et casseroles de manière à ce que leur poignée ne se trouve pas au-dessus de la table de cuisson afin d'éviter de faire chauffer les poignées. Ne placez pas de récipients instables et pouvant se renverser facilement sur la table de cuisson.
- Ne placez pas de récipients et de casseroles vides sur les foyers qui sont allumés. Ils pourraient être endommagés.
- Faire chauffer un foyer en l'absence d'un récipient ou d'une casserole peut entraîner des dommages pour l'appareil. Arrêtez les foyers de cuisson une fois la cuisson terminée.
- La surface de l'appareil peut être brûlante, évitez donc de poser des récipients en plastique ou en aluminium dessus.
  Nettoyez immédiatement tout matériau de ce type ayant fondu sur la surface de l'appareil.
  Evitez également d'utiliser ce type de récipients pour y conserver de la nourriture.
- N'utilisez que des casseroles à fond plat.
- Placez la quantité de nourriture appropriée dans les casseroles utilisées. Ainsi, vous n'aurez pas à effectuer un nettoyage superflu en évitant que vos plats ne débordent. Ne posez pas les couvercles de vos poêles et casseroles sur les foyers de cuisson. Placez les casseroles de manière à ce qu'elles soient centrées sur le foyer de cuisson. Lorsque vous voulez déplacer la casserole sur un autre foyer de cuisson, soulevez-la et placez-la sur le foyer de cuisson souhaité au lieu de la faire glisser.

Choix de vos casseroles

- La surface vitrocéramique est à l'épreuve de la chaleur et n'est pas soumise aux différences de températures importantes.
- N'utilisez pas la surface vitrocéramique comme lieu de rangement ou comme planche à découper.
- N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond usiné. Les bords tranchants peuvent rayer la surface.



Les débordements peuvent endommager la surface vitrocéramique et entraîner un risque d'incendie.
N'utilisez pas de récipients avec un fond creux ou incurvé.

N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond plat. Elles assurent un meilleur transfert de chaleur.

Pour les tables à induction, n'utilisez que des récipients conçus pour la cuisson à induction.

Testez vos casseroles

Les méthodes suivantes vous permettent de savoir si votre casserole est compatible ou non avec la table à induction.

1. Votre casserole est compatible si vous pouvez coller un aimant sur le fond.

2. Votre casserole est compatible si "⊔" ne clignote pas lorsque vous placez la casserole sur un foyer de cuisson et allumez la table de cuisson.

Vous pouvez utiliser des casseroles en acier, en Téflon ou en aluminium avec un fond magnétique spécial mentionné sur les étiquettes ou les avertissements indiquant que la casserole est compatible avec la cuisson à induction. Les récipients en verre et en céramique, les cocottes et les casseroles en acier inoxydable dont le fond en aluminium n'est pas magnétique ne devraient pas être utilisés.

Système permettant la reconnaissance de la casserole

Dans la cuisson à induction, seule la zone couverte par le récipient sur le foyer adéquat est alimentée en énergie. Le bas du fond du récipient est reconnu par le système et seule cette zone est chauffée automatiquement. La cuisson s'arrête si le récipient de cuisson est retiré du foyer pendant la cuisson. Le foyer de cuisson sélectionné et le symbole "⊔" clignotent en alternance.

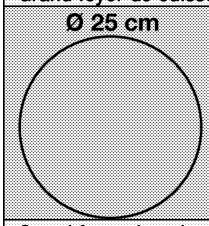
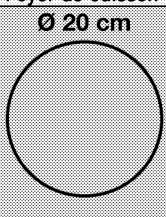
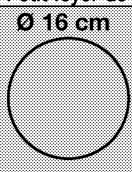
Utilisation sans danger

Ne sélectionnez pas de niveaux de chauffe élevés lorsque vous utilisez une casserole anti- adhésive (en Téflon) sans huile ou avec très peu d'huile.
Ne posez pas d'ustensiles métalliques tels que des fourchettes, couteaux ou couvercles de casserole sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
N'utilisez jamais de papier aluminium pour la cuisson. Ne placez jamais d'aliments emballés dans du papier aluminium sur le foyer de cuisson.

En cas de présence d'un four sous la table de cuisson, et que le four fonctionne, les capteurs de la table de cuisson peuvent diminuer le niveau de chauffe ou arrêter le four.

Lorsque la plaque de cuisson fonctionne, tenez les objets dotés de propriétés magnétiques (cartes de crédits, cassettes...) à l'écart de la table de cuisson.

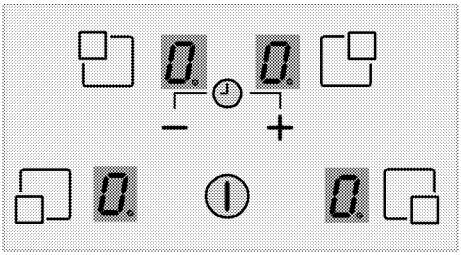
Sélection du foyer de cuisson adapté au récipient

Grand foyer de cuisson	Foyer de cuisson moyen	Petit foyer de cuisson
		
Grand foyer de cuisson • Il s'adapte automatiquement à la casserole. • L'énergie est répartie de manière idéale. • La répartition de la chaleur est parfaite. Permet de préparer des plats comme de grandes crêpes ou de grands poissons à point ou au bleu.	**Foyer de cuisson moyen (normal)** • Il s'adapte automatiquement à la casserole. • L'énergie est répartie de manière idéale. • La répartition de la chaleur est parfaite. Utilisé pour tous les types de cuissons.	**Petit foyer de cuisson** • Utilisé pour les cuissons lentes (sauces, crèmes) • Utilisé pour préparer de petites portions ou des portions en fonction du nombre de personnes.

Utilisation des tables de cuisson

DANGER:
Évitez de laisser tomber un objet sur la table de cuisson. Même de petits objets comme la salière peuvent endommager la table de cuisson.
Évitez d'utiliser des tables de cuisson fissurées. De l'eau peut s'y infiltrer et provoquer un court-circuit.
Si la surface est endommagée d'une manière quelconque (fissures visibles par exemple), éteignez immédiatement l'appareil pour réduire les risques d'électrocution.

Bandeau de commande



Caractéristiques techniques

- Touche Marche/Arrêt
- Réglage de la température/Augmenter la minuterie
- Réglage de la température/Diminuer la minuterie
- Touche de sélection du foyer avant gauche
- Touche de sélection du foyer arrière gauche
- Touche de sélection du foyer arrière droit
- Touche de sélection du foyer avant droit

Les schémas et représentations ont uniquement un but informatif. Les écrans et fonctions réels peuvent différer selon le modèle de votre table de cuisson.

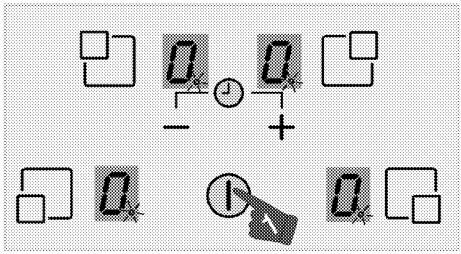
Cet appareil est contrôlé par un bandeau de commande tactile. Chaque opération effectuée sur votre bandeau de commande tactile sera confirmée par un signal sonore.

Le bandeau de commande doit toujours être propre et sec. Des surfaces humides et souillées peuvent entraîner des problèmes de fonctionnement.

Allumage de la table de cuisson

1. Appuyez sur la touche "⏻" sur le bandeau de commande.

À l'écran de tous les foyers, l'icône **"0"** apparaît et les chiffres décimaux clignotent dans le coin inférieur droit de cette icône.



Si vous n'effectuez aucune opération dans les 20 secondes, la table de cuisson revient automatiquement en mode Veille.

Arrêt de la table de cuisson

1. Appuyez sur la touche "⏻" sur le bandeau de commande.

La table de cuisson s'arrête et revient en mode Veille.

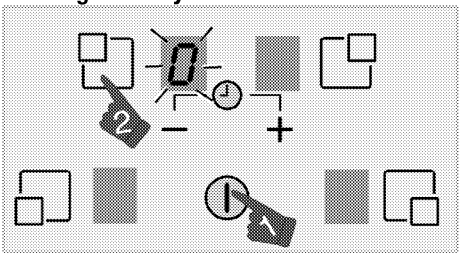
Si le symbole **"H"** apparaît sur l'écran du foyer lorsque la table de cuisson est à l'arrêt, ceci signifie que le foyer est toujours chaud. Ne touchez pas les foyers.

Voyant de chaleur résiduelle

Le symbole **"H"** qui apparaît sur l'écran de la zone de cuisson indique que la plaque est encore chaude et peut être utilisée pour garder au chaud un peu de nourriture. Le symbole disparaîtra avec le refroidissement de la zone de cuisson ou avec son activation.

Lors d'une coupure de courant, le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas et l'utilisateur ignore que les foyers sont brûlants.

Allumage des foyers



1. Appuyez sur la touche "⏻" pour allumer la table de cuisson.
2. Appuyez sur la touche de sélection du foyer que vous souhaitez allumer.

Le symbole**"0"** apparaît sur l'écran de la zone de cuisson et l'affichage s'allume de manière plus lumineuse.

Si vous n'effectuez aucune opération dans les 20 secondes, la table de cuisson revient automatiquement en mode Veille.

Réglage du niveau de température

Appuyez sur les touches "+" ou "—" pour régler le niveau de température à une valeur comprise entre **"1"** et **"9"** ou **"9"** et **"1"**.

Arrêt des foyers

Un foyer peut être arrêté de 2 manières différentes :

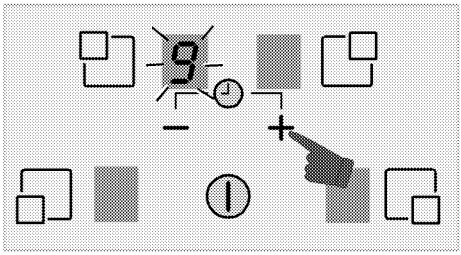
1. En ramenant le niveau de température à "0"
   Vous pouvez arrêter le foyer en ramenant le niveau de température à **"0"**.
2. 2. En utilisant l'option d'arrêt de la minuterie pour le foyer souhaité
   Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, la minuterie arrête le foyer approprié. **"0"** ou **"00"** s'affichent sur tous les écrans.
   Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, une alerte sonore retentit. Appuyez sur n'importe quelle touche du bandeau de commande pour arrêter l'alerte sonore.

Fonction Booster (intensité élevée)

La fonction Booster vous facilite la cuisson. Toutes les zones de cuisson signalées à l'aide du symbole **"P"** dans le tableau "Caractéristiques techniques" sont dotées de la fonction Booster.

Pour activer la fonction Booster (Intensité élevée) :

1. Appuyez sur la touche "⏻" pour allumer la table de cuisson.
2. Appuyez sur la touche de sélection du foyer que vous souhaitez allumer.
3. Appuyez sur la touche "+" ou "—" pour atteindre le niveau **"9"**.



4. Une fois que la zone de cuisson a atteint le niveau **"9"**, appuyez une fois sur la touche "+" pour changer la température de la zone de cuisson en**"P"**.

Pour désactiver la fonction Booster (Intensité élevée) :

- appuyez sur la touche "—" et réglez le niveau de température sur **"9"**.
  La zone de cuisson quitte la fonction Booster et continue de fonctionner au niveau **"9"**.
- Vous pouvez diminuer la température en appuyant sur la touche "—" ou éteindre complètement la zone de cuisson en diminuant la température au niveau**"0"**.

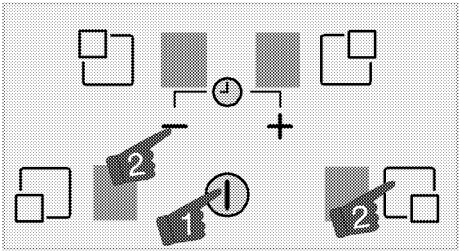
Verrouillage enfants

Vous pouvez protéger la table de cuisson en la verrouillant afin d'éviter que les enfants n'en modifie les fonctions.

Pour ce faire, vous pouvez activer la fonction Verrouillage enfants dans un intervalle de 10 secondes une fois la table de cuisson activée. Après 10 secondes, il n'est plus possible d'activer cette fonction.

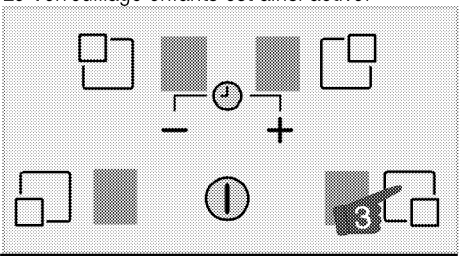
Activation du Verrouillage enfants

1. Appuyez sur la touche "⏻" pour allumer la table de cuisson.

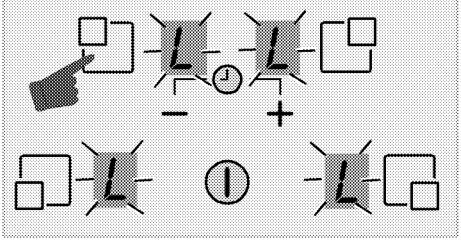


2. Appuyez simultanément sur les touches "−" et "⧉". Ensuite, appuyez à nouveau sur la touche "⧉" pour activer le verrouillage enfants.

Le Verrouillage enfants est ainsi activé.



Si une touche est actionnée lorsque le Verrouillage enfants est activé, le symbole **"L"** apparaîtra à l'écran de la zone de cuisson.



Désactivation temporaire du verrouillage enfants

1. Lorsque le verrouillage enfants est actif, appuyez sur les touches "−" et "⧉" simultanément.

» La désactivation du verrouillage enfants se fera de manière temporaire et le symbole **"0"** s'affichera à l'écran de tous les foyers.

Si la table de cuisson est désactivée et en marche dans cet état, le verrouillage enfants restera encore actif.

Désactivation permanente du verrouillage enfants

1. Lorsque le verrouillage enfants est actif, appuyez sur la touche "⏻" pour allumer la table de cuisson.
2. Dans les 10 secondes, appuyez simultanément sur les touches "−" et "⧉". Appuyez ensuite sur la touche "−" encore une fois.

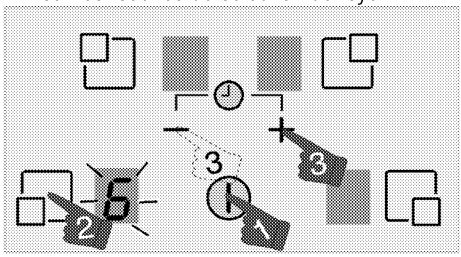
» La désactivation du verrouillage enfants se fera de manière permanente et le symbole **"0"** s'affichera à l'écran de tous les foyers.

Fonction Minuterie

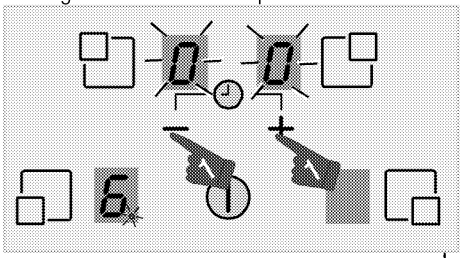
Cette fonction vous facilite la cuisson. Il est inutile de rester devant le four pendant toute la durée de la cuisson. Le foyer s'éteint automatiquement à la fin de la durée sélectionnée.

Activation de la minuterie

1. Appuyez sur la touche "⏻" pour allumer la table de cuisson.
2. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.



3. Appuyez sur les touches "+" ou "−" pour régler le niveau de température souhaité.

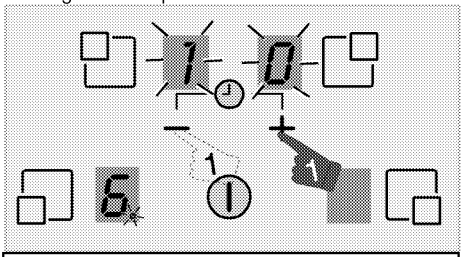


4. Appuyez simultanément sur les touches "+" et "−" pour activer la minuterie.

Le symbole "00" s'allumera sur l'écran de la minuterie et le chiffre décimal s'affichera sur l'écran du foyer sélectionné.

L'écran des foyers arrière gauche et arrière droit servent d'écran de minuterie quand la minuterie est active.

5. Appuyez sur les touches "+" ou "—" pour régler le temps souhaité.



Répétez les opérations ci-dessus pour les autres foyers nécessitant une minuterie.

La minuterie ne peut pas être réglée avant d'avoir sélectionné le foyer et la valeur de la température de ce dernier.

Quand le foyer pour lequel la minuterie a été réglée est sélectionné, vous pouvez voir le temps restant en appuyant à nouveau sur les touches "+" et "—" simultanément.

Sur l'écran des foyers dont la minuterie est activée, un point lumineux brillera.

Utilisation de la minuterie comme fonction d'alarme (minuteur)

Grâce à cette fonction, il est possible de régler la minuterie indépendamment du foyer.

1. Appuyez sur la touche "⏻" pour allumer la table de cuisson.
2. Appuyez simultanément sur les touches "+" et "—" pour activer la minuterie.
3. Appuyez simultanément sur les touches "+" et "—" pour activer la minuterie.

Le symbole **"00"** s'affichera par un clignotement des deux chiffres décimaux sur les écrans de la minuterie.

L'écran des foyers arrière gauche et arrière droit servent d'écran de minuterie quand la minuterie est active.

4. Appuyez sur les touches "+" ou "—" pour régler le temps souhaité.

Si aucune valeur de minuterie n'est sélectionnée, vous pouvez commencer à 30 minutes en appuyant sur la touche "—".

Désactivation de la minuterie

Une fois la durée définie écoulée, la table de cuisson s'arrête automatiquement et émet un signal sonore.

Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

Arrêt anticipé des minuteries

Si vous arrêtez la minuterie avant son terme, la table de cuisson continue de fonctionner à la température définie jusqu'à ce que vous l'arrêtiez.

1. Sélectionnez le foyer à arrêter.
2. Appuyez simultanément sur les touches "+" et "—" pour activer la minuterie.
3. Jusqu'à ce que **"00"** apparaisse sur l'écran de minuterie, appuyez sur "—" pour régler la valeur sur **"00"**.

Le point lumineux sur l'écran du foyer concerné et l'écran de la minuterie lui-même s'éteint**complètement** après avoir clignoté pendant un certain temps et la minuterie est annulée.

Utilisation sûre et efficace des foyers à induction

Principes de fonctionnement : La particularité du fonctionnement de la table de cuisson à induction est qu'elle chauffe directement le récipient de cuisson. Par conséquent, les avantages sont multiples par rapport aux autres types de table de cuisson. Elle est plus efficace et la surface de la table de cuisson ne chauffe pas.

La table de cuisson à induction est équipée de systèmes de sécurité de pointe pour vous fournir une sécurité maximale à l'utilisation.

Selon le modèle, votre table de cuisson peut être équipée de foyers à induction d'un diamètre de 160, 200, et 250 mm. Avec l'induction, chaque foyer détecte le récipient posé dessus. L'énergie se concentre sur les points de contact du récipient avec le foyer, ce qui permet de réduire la consommation énergétique.

Limites de durée de fonctionnement

La commande de la table de cuisson est équipée d'une limite de durée de fonctionnement. Lorsque un ou plusieurs foyers restent allumés, le foyer de cuisson est automatiquement désactivé après un certain temps (voir tableau 1). Si une minuterie est assignée à un foyer, l'écran de la minuterie s'éteint également plus tard.

La limite de durée de fonctionnement dépend du niveau de température sélectionné. Ce niveau de température requiert la durée de fonctionnement maximale.

Le foyer peut être redémarré par l'utilisateur après avoir été arrêté automatiquement comme susmentionné.

Tableau-1 : Limites de durée de fonctionnement

Niveau de la température	Limite de durée de fonctionnement - heure
0	0
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
Booster	5 minutes (*)
(*) La table de cuisson baissera au niveau 9 après 5 minutes (en option)	

Protection contre la surchauffe

La table de cuisson est équipée de capteurs qui assurent la protection contre la surchauffe. En cas de surchauffe, vous pouvez remarquer ce qui suit :

- Le foyer actif peut être éteint.
- Le niveau sélectionné peut baisser. Cependant, cet état ne se voit pas sur l'indicateur.
- L'erreur E2 pourrait s'afficher.

Système de sécurité anti-débordement

Votre table de cuisson est équipée d'un système de sécurité anti-débordement. En cas de débordement pouvant se répandre sur le bandeau de commande, le système arrête la table de cuisson et coupe l'alimentation immédiatement.

Réglage précis de la puissance

Le fonctionnement de la table de cuisson à induction entraîne une réponse immédiate aux commandes. Elle peut changer très rapidement de réglages de puissance. Ainsi, vous pouvez empêcher un plat (avec de l'eau, du lait, etc), de déborder même s'il était sur le point de déborder.

Bruits de fonctionnement

La table de cuisson à induction peut émettre de petits bruits. Ces bruits font partie de la cuisson à induction et sont tout à fat normaux.

- Le bruit peut être important à des niveaux de température élevés.
- L'alliage d'une casserole peut générer des bruits.
- A faible température, le fonctionnement de la plaque peut entraîner un bruit à intervalles réguliers.
- Faire chauffer une casserole vide peut générer des bruits. Si vous y versez de l'eau ou une préparation culinaire, le son s'évanouit.
- Vous pouvez entendre le bruit du ventilateur qui refroidit le système électrique.

Messages d'erreur

Tableau-2 : Codes d'erreur et sources d'erreur

Cause d'erreur	Voyant	Affichage
Erreur de surchauffe	Le symbole **"E"** clignote	Écran du foyer concerné.
Surchauffe de la table de cuisson	Le symbole **"H"** clignote	Ecran du foyer
Erreurs secteur	Le symbole **"E6"** clignote	Ecran du foyer
Échec du capteur	Le symbole **"E9"** clignote	Écran du foyer concerné.

Pour de plus amples informations concernant les messages d'erreur pouvant s'afficher sur le bandeau de commande tactile, reportez-vous au Tableau-2.

Si la surface du bandeau de commande tactile est soumise à une source de vapeur intense, le système de commande peut se désactiver et renvoyer un signal d'erreur.

La surface du bandeau de commande tactile doit toujours être propre. Dans le cas contraire, le fonctionnement pourrait s'en trouver altéré.

6 Utilisation du four

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades

AVERTISSEMENT
Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !
L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, sections internes du four, résistances, etc. lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à l'écart.
Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez dans ou retirez des plats du four chaud.

DANGER:
Faites attention lors de l'ouverture du four car de la vapeur peut s'en échapper.
La vapeur peut provoquer des brûlures sur vos mains, votre visage et/ou vos yeux.

Conseils pour la pâtisserie

- Utilisez des plats en métal anti-adhérent adaptés ou des ustensiles en aluminium ou des moules en silicone résistant à la chaleur.
- Utilisez l'espace de la plaque au mieux.
- Placez le moule de cuisson au milieu.
- Sélectionnez l'emplacement adapté avant d'allumer le four ou le grill. Ne changez pas d'emplacement lorsque le four est chaud.
- Gardez la porte du four fermée.

Conseils pour rôtir

- Assaisonner les poulets entiers, dindes et gros morceaux de viande avec du jus de citron et du poivre noir avant la cuisson augmentera la performance de cuisson.
- La viande rôtie met 15 à 30 minutes de plus à cuire avec des os par rapport à un rôti équivalent sans os.
- Chaque centimètre d'épaisseur de viande requiert environ 4 à 5 minutes de temps de cuisson.
- Laissez la viande reposer dans le four pendant environ 10 minutes après le temps de cuisson. Le jus se répartira sur l'ensemble de la viande et ne coulera pas à sa découpe.
- Le poisson doit être placé au milieu du four ou plus bas dans un plat résistant au feu.

Conseils pour les grillades

Lorsque la viande, poissons et volailles sont grillés, ils brunissent rapidement, deviennent croustillants et ne sèchent pas. Les morceaux minces, les brochettes de viandes et les saucisses mais également les légumes à forte teneur en liquide (par exemple les tomates et les oignons, sont particulièrement adaptés à cette cuisson.

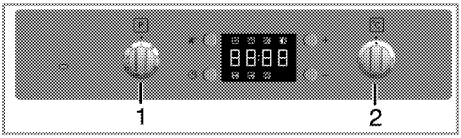
- Répartissez les morceaux à griller sur la grille métallique ou la plaque de cuisson avec la grille métallique de manière à ce que l'espace couvert ne dépasse pas la taille de la résistance.
- Glissez la grille ou la plaque de cuisson avec la grille dans le four au niveau souhaité. Si vous faites des grillades dur la grille, glissez la plaque de cuisson sur le châssis pour recueillir les graisses. Ajoutez un peu d'eau dans la plaque de cuisson pour faciliter le nettoyage.

Les aliments non adaptés pour le grill exposent à des risques d'incendie. N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill intense. Ne placez pas la nourriture trop au fond du grill. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

Utilisation du four électrique

Avant d'utiliser le four, il vous faut régler l'heure. Si le minuteur n'est pas réglé, le four ne fonctionnera pas.

Sélection d'une température et d'un mode de fonctionnement.



1 Molette de sélection des fonctions

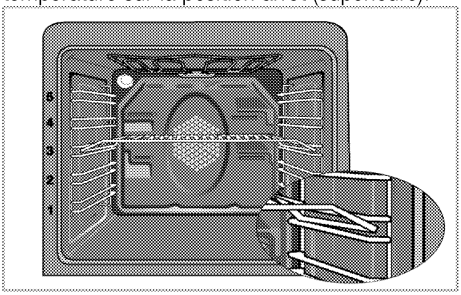
2 Molette de réglage du thermostat

1. Réglez la manette Température sur la température souhaitée.
2. Réglez la manette des fonctions sur la température souhaitée.

» Le four chauffe à la température réglée et garde cette température. Pendant le chauffage, l'ampoule de la température reste allumée.

Arrêt du four électrique

Tournez la manette des fonctions et celle de la température sur la position arrêt (supérieure).



Positions des châssis (pour modèle avec grill)

Il est important de placer la grille correctement sur le châssis. La grille doit être insérée entre les châssis métalliques comme sur l'illustration. Ne laissez pas la plaque du gril appuyée sur le mur arrière du four. Faites coulisser la grille vers l'avant du châssis et placez-la à l'aide de la contre-porte afin d'obtenir les meilleures performances du grill.

Modes de fonctionnement

L'ordre des modes de fonctionnement présenté peut varier sur votre appareil.

Chauffage supérieur et inférieur

Le chauffage supérieur et inférieur fonctionne. Les aliments sont cuits simultanément par le dessus et le dessous. Par exemple, il est adapté pour des gâteaux, des pâtisseries ou des gâteaux et des ragoûts dans des moules. Cuisson avec une seule plaque.

Sole

Seule la sole fonctionne. Adapté par ex. pour des pizza et pour dorer le dessous des plats.

Elément chauffant supérieur/inférieur avec ventilateur

Les éléments supérieur et inférieur et le ventilateur (dans la paroi arrière) sont en marche. De l'air chaud est rapidement envoyé également dans le four au moyen du ventilateur. Cuisson avec une seule plaque.

Fonctionnement avec ventilateur

Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur (dans la paroi arrière) est en marche. Adapté pour décongeler les aliments granulaires surgelés lentement à température ambiante et refroidir les aliments cuisinés.

Chaleur tournante

L'air chaud généré par la résistance arrière est réparti rapidement et de façon uniforme dans le four à l'aide du ventilateur. Cela permet de cuire des plats sur différents châssis et le préchauffage n'est pas nécessaire dans la plupart des cas. Adapté pour la cuisson avec des plaques multiples.

Fonction "3D"

Les éléments supérieur et inférieur et le ventilateur (dans la paroi arrière) sont en marche. La nourriture est cuite également sur tous les côtés et rapidement. Cuisson avec une seule plaque.

Grill fort

Le grand grill sur le haut du four fonctionne. Adapté pour les griller de grandes quantités de viande.

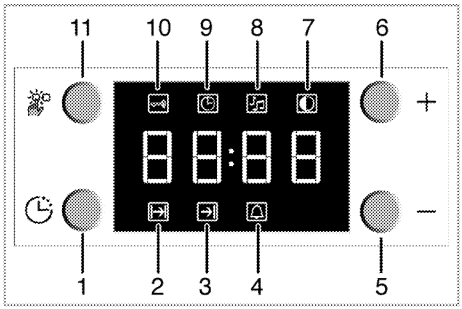
- Placez des portions de grande ou moyenne taille correctement sous la résistance de grill pour les grillades.
- Réglez la température sur le niveau maximum.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

Grill pulsé

L'effet grill n'est pas aussi fort que sur Grill fort

- Placez des portions de petite ou moyenne taille correctement sous l'élément de grill pour les grillades.
- Réglez la température désirée.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

Utilisation de l'horloge du four



1 Touche programme
2 Temps de cuisson
3 Fin de la durée de cuisson
4 Symbole de l'alarme
5 Touche moins
6 Touche plus
7 Réglage de la luminosité de l'écran
8 Volume de l'alarme
9 Heure actuelle
10 Verrouillage des touches
11 Touche de réglage

Le temps limite réglable pour la fin de la cuisson est de 5 heures et 59 minutes. Le programme est annulé en cas de coupure de courant. Vous devez reprogrammer le four.

Les symboles correspondants clignoteront sur l'écran pendant la réalisation des réglages. Vous devez attendre un court instant pour que les réglages prennent effet.

Si le mode semi-automatique ou entièrement automatique est activé, vous ne pouvez pas régler l'heure.

L'heure de cuisson s'affiche au début de la cuisson.

Passage en fonctionnement semi-automatique

Dans ce mode de fonctionnement, vous pouvez régler la durée pendant laquelle le four fonctionne (temps de cuisson).

1. Pour régler le temps de cuisson, appuyez sur la touche Programme (1) et activez le symbole de temps de cuisson (2).
2. Appuyez - sur les touches (5) et + (6) pour régler l'heure de fin de cuisson.

» Le symbole de la durée de cuisson reste allumé (en continu= après le réglage de la durée de la cuisson.

3. Placez votre plat dans le four.
4. Sélectionnez une température et un mode de fonctionnement.

» Le four chauffera jusqu'à la température définie et il maintiendra cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson sélectionnée.

5. Après la fin du processus de cuisson, **"End"** (Fin) apparaît à l'écran et l'alarme sonne.
6. Le signal de l'alarme se fera entendre pendant 2 minutes. Vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme.

L'alarme s'éteint et l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

Si vous coupez le son de l'alarme en appuyant sur une touche, le four recommencera à fonctionner.
Si vous appuyez sur un bouton à la fin de la période d'alarme, le four recommencera à fonctionner.

7. Eteignez le four à l'aide du bouton de réglage des températures et/ou de la manette des fonctions.

Activer le mode de fonctionnement semi-automatique

Dans ce mode de fonctionnement, vous pouvez régler la durée pendant laquelle le four fonctionne automatiquement (temps de cuisson) ainsi que l'heure d'arrêt automatique (heure de fin de cuisson).

1. Pour régler le temps de cuisson, appuyez sur la touche Programme (1) et activez le symbole de temps de cuisson *(2)*.
2. Réglez la durée de cuisson avec les touches Moins (5) et Plus (6).

» Le symbole de la durée de cuisson reste allumé (en continu= après le réglage de la durée de la cuisson.

3. Pour régler la fin de la durée de cuisson, appuyez sur la touche Programme (1) et activez le symbole de la durée de cuisson (3).
4. Appuyez -sur les touches (5) et + (6) pour régler l'heure de fin de cuisson.

» Lorsque l'heure de fin de cuisson est définie, le symbole de fin de cuisson et le symbole de cuisson restent allumés (en continu). Le symbole de l'heure de fin de cuisson (3) disparaît dès que la cuisson débute.

5. Placez votre plat dans le four.
6. Sélectionnez une température et un mode de fonctionnement.

» Le minuteur de four calcule automatiquement l'heure de début de cuisson en utilisant l'heure de fin de cuisson et la durée de cuisson que vous avez déterminées. Le mode de fonctionnement sélectionné est activé lorsque l'heure de début de cuisson est arrivée et le four chauffe à la température sélectionnée. Il maintient cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson.

7. Après la fin du processus de cuisson, **"End"** (Fin) apparaît à l'écran et l'alarme sonne.
8. Le signal de l'alarme se fera entendre pendant 2 minutes. Vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme.

L'alarme s'éteint et l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

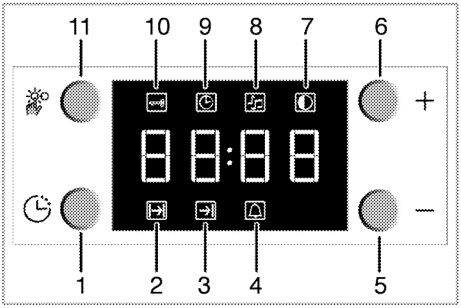
Si vous coupez le son de l'alarme en appuyant sur une touche, le four recommencera à fonctionner.
Si vous appuyez sur un bouton à la fin de la période d'alarme, le four recommencera à fonctionner.

9. Eteignez le four à l'aide du bouton de réglage des températures et/ou de la manette des fonctions.

Utilisation du verrouillage des touches

Activation du verrouillage des touches

Vous pouvez empêcher l'utilisation du four en activant la fonction de verrouillage des touches.



1 Touche programme
2 Temps de cuisson
3 Fin de la durée de cuisson
4 Symbole de l'alarme
5 Touche moins
6 Touche plus
7 Réglage de la luminosité de l'écran
8 Volume de l'alarme
9 Heure actuelle
10 Verrouillage des touches
11 Touche de réglage

1. Appuyez sur les touches (11) pour activer le symbole Verrouillage des touches (10).

» **"OFF"** (Arrêt) apparaît à l'écran.

2. Appuyez sur la touche **'+'** (6) pour activer le verrouillage des touches.

» Une fois le verrouillage des touches activé, **'Marche'** s'affiche à l'écran et le symbole Verrouillage des touches (10) reste allumé.

Une fois que le verrouillage des touches est activé, tous les boutons sont désactivés, à l'exception de la touche (11).

Désactivation du verrouillage des touches

1. Appuyez sur la touche de réglage (11) pour activer le symbole Verrouillage des touches (10).

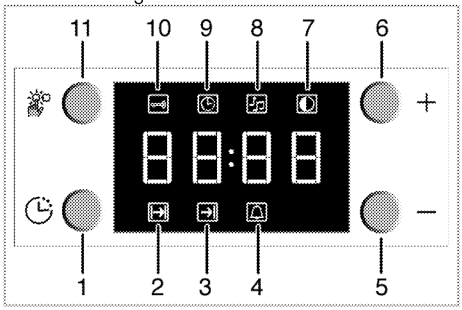
» **"Marche"** apparaît à l'écran.

2. Appuyez sur la touche **'-'** (5) pour désactiver le verrouillage des touches.

» **"ARRET"**s'affiche après la désactivation du verrouillage des touches.

Utilisation de l'horloge comme alarme

Vous pouvez utiliser l'horloge de l'appareil pour tout type d'avertissement ou pense-bête en plus du programme de cuisson.
L'alarme n'a aucune influence sur les fonctions du four. Elle sert uniquement d'avertissement. Cela peut être utile, par exemple, lorsque vous voulez retourner les aliments dans le four après un certain temps. L'alrme émettra un signal une fois l'heure réglée achevée



1 Touche programme
2 Temps de cuisson
3 Fin de la durée de cuisson
4 Symbole de l'alarme
5 Touche moins
6 Touche plus
7 Réglage de la luminosité de l'écran
8 Volume de l'alarme
9 Heure actuelle
10 Verrouillage des touches
11 Touche de réglage

Définir l'alarme

1. Appuyez sur la touche Programme (1) pour activer le symbole du temps de l'alrme (4).

L'heure d'alarme maximum de cuisson est de 23 heures et 59 minutes.

2. Réglez la durée de l'alarme avec les touches **'–'** / **'+'** (5/6).

» Le symbole alarme restera allumé et le temps de l'alarme s'affichera à l'écran une fois le temps de l'alarme réglé.

3. A la fin du temps de l'alarme, le symbole Heure de l'alarme (4) se met à clignoter et le signal de l'alarme retentit.

Couper l'alarme.

1. Vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme.

» L'alarme s'éteint et l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

Si vous voulez annuler l'alarme:

1. Pour réinitialiser la durée de l'alarme, appuyez sur la touche Programme (1) pour activer le symbole de l'alarme (4).

2. Appuyez sur la touche **'–'** (5) jusqu'à ce que **"00:00"** s'affiche.

La durée de l'alarme s'affiche. Si la durée de l'alarme et la durée de cuisson sont activées simultanément, la durée la plus courte sera affichée.

Changez le son de l'alarme

1. Appuyez sur la touche Réglage (11) pour activer le symbole du son de l'alarme (8).
2. Réglez le son désiré avec les touches **'–'** / **'+'** (5/6).

» Le son de l'alarme sélectionné s'affichera sous le format **"b-01"**, **"b-02"** ou **"b-03"** à l'écran.

Tableau des temps de cuisson

Les durées indiquées dans ce tableau ne servent que d'exemple. Elles peuvent varier selon la température, l'épaisseur et le type d'aliments, ainsi que vos préférences de cuisson.

Cuisson au four et rôtisserie

Le 1er étage du four est l'emplacement **du châssis du** bas.

Plat	Numéro du niveau de cuisson		Emplacement du châssis	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Gâteaux sur plaque*	Un niveau		4	175	30 ... 35
Gâteaux en moule*	Un niveau		2	180	40 ... 50
Gâteaux dans du papier alimentaire*	Un niveau		3	175	25 ... 30
	2 niveaux		1 - 5	175	30 ... 40
	3 niveaux		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Génoise*	Un niveau		3	200	5 ... 10
	2 niveaux		1 - 5	175	18 ... 25
Cookies*	Un niveau		3	175	20 ... 25
	2 niveaux		1 - 5	175	25 ... 30
	3 niveaux		1 - 3 - 5	175	30 ... 40
Pâte à choux*	Un niveau		2	200	30 ... 40
	2 niveaux		1 - 5	200	45 ... 55
	3 niveaux		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Pâte au beurre*	Un niveau		2	200	25 ... 35
	2 niveaux		1 - 5	200	30 ... 40
	3 niveaux		1 - 3 - 5	190	40 ... 50
Levain de pâte*	Un niveau		2	200	35 ... 45
	2 niveaux		1 - 3	200	35 ... 45
Lasagnes*	Un niveau		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Un niveau		2	200 ... 220	15 ... 20
Bifteck (entier) / Rôti	Un niveau		3	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	100 ... 120
Gigot d'agneau (casserole)	Un niveau		3	25 min. 250/max, puis 190	70 ... 90
Poulet rôti	Un niveau		2	15 min. 250/max, puis 180 ... 190	65 ... 70
	Un niveau		2	15 min. 250/max, puis 180 ... 190	55 ... 65
Dinde (5,5 kg)	Un niveau		2	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	150 ... 210
	Un niveau		2	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	Un niveau		3	200	20 ... 30
	Un niveau		3	200	20 ... 30

Lors de la cuisson avec deux plaques simultanées, placez la plaque creuse sur la partie supérieure et l'autre plaque sur la partie inférieure.
* Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage pour tout aliment à faire cuire.

(**) Pour une cuisson nécessitant un préchauffage, préchauffez au début de la cuisson jusqu'à ce que le témoin du thermostat s'éteigne.

Conseils pour la pâtisserie

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10°C et réduisez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est trop humide, utilisez moins de liquide ou baissez la température de 10°C.
- Si le gâteau est trop foncé sur le dessus, placez-le au niveau inférieur, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
- S'il est bien cuit à l'intérieur mais collant à l'extérieur, utilisez moins de liquide, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.

Conseils pour la pâtisserie

- Si la pâtisserie est trop sèche, augmentez la température de 10°C et réduisez le temps de cuisson. Humectez les couches de pâte avec une sauce composée de lait, d'huile, d'oeuf et de yaourt.
- Si la pâtisserie met trop de temps pour cuire, faites attention à ce que l'épaisseur de la pâtisserie que vous avez préparée ne dépasse pas la profondeur de la plaque.
- Si la partie supérieure de la pâtisserie dore mais que la partie inférieure n'est pas cuite, vérifiez que vous n'avez pas utilisé trop de sauce pour le bas de la pâtisserie. Essayez de répandre la sauce équitablement sur les couches de pâte et le haut de la pâtisserie afin de les dorer au même niveau.

Faites cuire la pâte conformément au mode et à la température indiqués dans le tableau de cuisson. Si la partie inférieure n'est toujours pas suffisamment dorée, la prochaine fois, placez-la à un niveau inférieur.

Conseils pour la cuisson des légumes

- Si le plat de légumes ne contient plus de jus et devient trop sec, cuisez-les dans une casserole avec un couvercle au lieu d'une plaque. Les récipients clos préservent le jus du plat.
- Si un plat de légumes ne cuit pas, faites bouillir les légumes au préalable ou préparez-les comme des aliments en conserve et placez-les au four.

Utilisation du grill

Avant d'utiliser le four, il vous faut régler l'heure. Si le minuteur n'est pas réglé, le four ne fonctionnera pas.

AVERTISSEMENT
Fermez la porte du four pendant les grillades.
Les surfaces chaudes peuvent brûler !

Allumage du grill

1. Tournez la manette Fonction dans le sens des aiguilles d'une montre sur le symbole du grill.
2. Réglez ensuite la température désirée du grill.
3. Si nécessaire, effectuez un préchauffage d'environ 5 minutes.

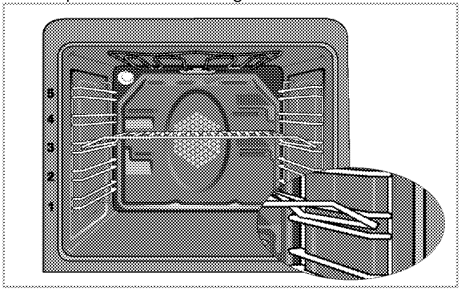
» Le voyant du thermostat (température) s'allume.

Extinction du grill

1. Tournez la manette des fonctions sur la position arrêt (haut).

Emplacements des châssis

Les performances du grill diminuent si la grille repose contre l'arrière du châssis. Faites coulisser la grille vers l'avant du châssis et placez-la à l'aide de la contre-porte afin d'obtenir les meilleures performances du grill.



Les aliments non adaptés pour le grill exposent à des risques d'incendie. N'utilisez que des aliments à grilller adaptés à une chaleur de grill intense. Ne placez pas la nourriture trop au fond du grill. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

Tableau des temps de cuisson pour le grill

Grillade par grill électrique

Aliments	Position de la grille	Temps de grillade (environ)
Poisson	4...5	20...25 min. #
Ailes ou cuisses de poulet	4...5	25...35 min.
Côtelettes d'agneau	4...5	20...25 min.
Rôti de bœuf	4...5	25...30 min. #
Côtelettes de veau	4...5	25...30 min. #
Pain toast	4	1...2 min.
# selon l'épaisseur		

7 Maintenance et entretien

Généralités

Un nettoyage régulier de l'appareil en rallongera la durée de vie et diminuera l'apparition de problèmes.

DANGER:
Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant de commencer le nettoyage et l'entretien.
Vous risqueriez un choc électrique !

DANGER:
Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
Les surfaces chaudes peuvent brûler !

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'ôter plus facilement les résidus de nourriture éventuels, évitant ainsi qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante.
- Aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Veillez toujours à bien essuyer les excès de liquide après le nettoyage et essuyez immédiatement tout déversement.
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable et la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide non abrasif pour nettoyer ces parties, en prenant soin de toujours frotter dans le même sens.

La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.
N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.

Nettoyage de la table de cuisson

Surfaces vitrocéramiques

Essuyez la surface vitrocéramique à l'aide d'un chiffon humidifié à l'eau froide pour ne pas laisser de traces du produit de nettoyage. Séchez à l'aide d'un chiffon doux et sec. Les résidus peuvent endommager la surface vitrocéramique lors de l'utilisation suivante de la table de cuisson.
Les résidus séchés sur la surface vitrocéramique ne doivent en aucun cas être grattés au moyen de lames à crochet, de laine d'acier ou d'outils similaires.
Eliminez les traces de calcaire (tâches jaunâtres) avec un détartrant comme le vinaigre ou le jus de citron. Vous pouvez également utiliser les produits appropriés disponibles dans le commerce.
Si la surface est fortement souillée, appliquez le produit de nettoyage avec une éponge et attendez qu'il soit bien absorbé. Nettoyez ensuite la surface de la table de cuisson avec un chiffon humide.

Les aliments sucrés, crèmes épaisses et sirops par exemple, doivent être nettoyés rapidement avant que la surface ne refroidisse. Dans le cas contraire, la surface vitrocéramique peut être endommagée de manière irrémédiable.

Avec le temps, une légère décoloration peut se produire sur les revêtements ou d'autres surfaces. Cela n'affecte en rien le fonctionnement du produit.
La surface vitrocéramique se décolore et se tâche dans des conditions normales d'utilisation, il ne s'agit pas d'un défaut.

Nettoyage du bandeau de commande

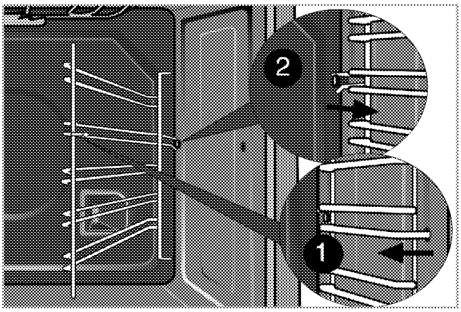
Nettoyez le bandeau de commande et les boutons de commande avec un chiffon humide et essuyez-les.

Ne retirez pas les boutons de commande pour nettoyer le bandeau de commande. Le panneau de commande pourrait être endommagé !

Nettoyage du four

Pour nettoyer la paroi latérale

1. Retirez la partie avant du rail latéral en le tirant vers le côté opposé de la paroi latérale.
2. Retirez le rail latéral complètement en le tirant vers vous.



Parois catalytiques

Les parois latérales ou la simple paroi arrière de l'intérieur du four peuvent être recouvertes d'un émail catalytique.

Les parois catalytiques du four ne doivent pas être nettoyées. La surface poreuse des parois est auto-nettoyante par absorption et conversion des graisses projetées (vapeur et dioxyde de carbone).

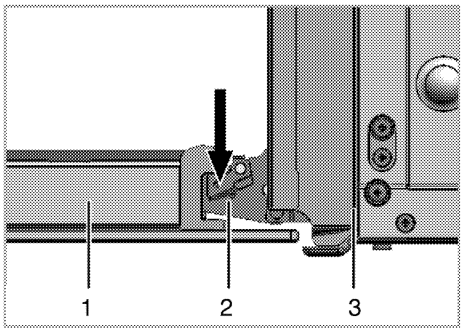
Nettoyage de la porte du four.

Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer la porte du four et essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon sec.

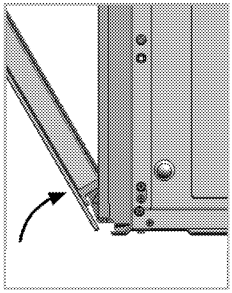
N'utilisez pas de détergents abrasifs ou de grattoirs en métal dur pour nettoyer la porte du four. Vous pourriez rayer la surface et endommager la vitre.

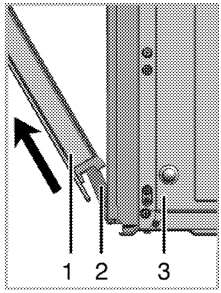
Retirer la porte du four.

1. Ouvrez la porte frontale (1).
2. Ouvrez les clips sur le logement de la charnière (2) sur les côtés droit et gauche de la porte frontale en faisant pression sur les clips, tel qu'illustré dans le schéma.



1 Porte frontale
2 Charnière
3 Four





3. Ouvrez la porte frontale à moitié.
4. Retirez la porte frontale en la tirant vers le haut pour la libérer des charnières droite et gauche.

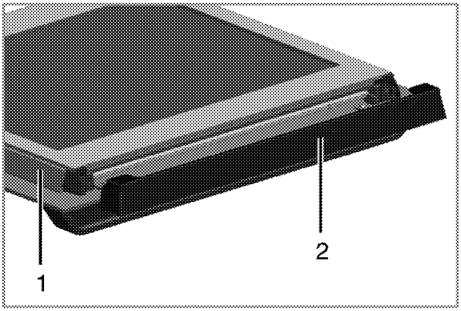
Les étapes effectuées pendant le processus de retrait doivent être suivies dans l'ordre inverse pour installer la porte. N'oubliez pas de fermer les clips du logement de la charnière lors de la réinstallation de la porte.

Retrait de la vitre de la porte

Le panneau vitré interne de la porte du four peut être retiré pour le nettoyage.

Posez le panneau vitré interne de manière à que que le côté imprimé soit orienté vers le haut.

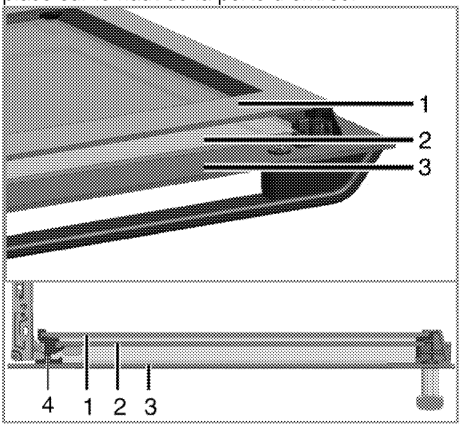
Ouvrez la porte du four.



1 Cadre

2 Pièce en plastique

Tirez vers vous et retirez le morceau en plastique placé sur le haut de la porte d'entrée.



1 Panneau vitré du fond

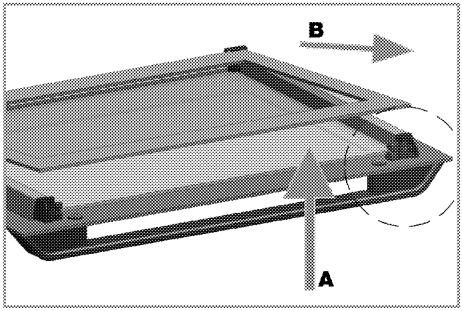
2 Panneau vitré du fond

3 Panneau de verre extérieur

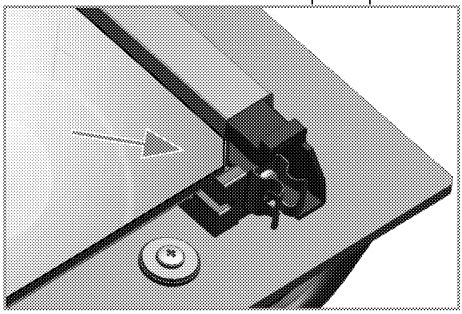
4 Encoche en plastique du panneau de vert-Bas

Comme illustré sur la figure, soulevez le panneau de verre du fond (1) légèrement dans la direction **A** et retirez-le dans la direction **B**.

Répétez cette opération pour enlever le panneau en verre intérieur (2).



La première étape pour réassembler la porte est de réinstaller le panneau de verre intérieur (2). Comme illustré sur la figure, placez le coin chanfreiné du panneau en ver pour qu'il reste sur le coin chanfreiné de l'encoche en plastique.



Le panneau de verre intérieur (2) doit être installé dans l'encoche en plastique près du panneau en verre du fond (1).

Quand vous installez le panneau en verre de derrière (1), vérifiez que le côté imprimé du panneau fait face au second panneau en verre.

Il est important d'asseoir les coins inférieurs de tous les panneaux en verre intérieurs dans l'encoche en plastique inférieure.

Poussez le morceau en plastique dans le cadre jusqu'à ce que vous entendiez un "click".

Remplacement de l'ampoule du four

DANGER:

Avant de remplacer l'ampoule de four, vérifiez que l'appareil est débranché de l'alimentation et froid afin d'éviter tout risque de choc électrique.

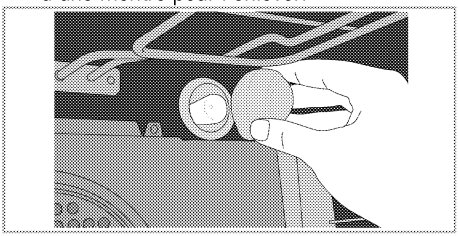
Les surfaces chaudes peuvent brûler !

L'ampoule du four est une ampoule électrique d'éclairage spéciale pouvant résistant à des chaleurs allant jusqu'à 300°C. Reportez-vous aux *Caractéristiques techniques, page 12* pour les détails. Des ampoules de four sont disponibles auprès de votre technicien autorisé.

L'emplacement le la lampe peut varier par rapport à l'illustration.

Si votre four est équipé d'une lampe ronde :

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation.
2. Dévisssez le cache de l'ampoule en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour l'enlever.



3. Dévissez l'ampoule du four en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et remplacez-la par une ampoule neuve.
4. Remettez en place le cache de l'ampoule.

8 Recherche et résolution des pannes

Le four émet de la vapeur lorsqu'il est en marche.

- Il est normal que de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

Le four émet des bruits métalliques lors des phases de chauffage et de refroidissement.

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se détendre et émettre ces bruits. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

Le four ne fonctionne pas.

- Le fusible d'alimentation est défectueux ou grillé. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*
- L'appareil n'est pas relié à la prise de mise à la terre. >>> *Vérifiez le branchement de la prise.*
- Les boutons/manettes/touches sur le bandeau de commande de fonctionnent pas. >>> *Il se peut que le verrouillage des touches soit activé. Veuillez le désactiver. (Reportez-vous à Utilisation du verrouillage des touches, page 30)*
- Si l'écran ne s'allume pas lorsque vous rallumez la table de cuisson. >>> *Débranchez l'appareil au niveau du disjoncteur. Attendez 20 secondes et rebranchez-le.*
- La protection contre le sur chauffage fonctionne. >>> *Laissez votre table de cuisson refroidir.*
- Le plat de cuisson ne convient pas. >>> *Vérifiez votre plat.*

La lumière du four ne s'allume pas.

- L'ampoule du four est défectueuse. >>> *Remplacer l'ampoule du four.*
- L'alimentation est coupée. >>> *Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*

Le four ne chauffe pas.

- La fonction et /ou la température ne sont pas réglées. >>> *Réglez la fonction et la température avec les touches/manettes fonction et/ou température.*
- Sur les modèles équipés d'un minuteur, le minuteur n'est pas réglé. >>> *Réglez l'heure.* (Sur les produits avec four micro-ondes, le minuteur ne contrôle que le micro-ondes.)
- L'alimentation est coupée. >>> *Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*

Le symbole "!–!" s'affiche sur l'écran du foyer.

- Vous n'avez pas placé le pot sur la zone active de cuisson. >>> Vérifiez s'il y a un plat sur la zone de cuisson.
- Votre plat n'est pas compatible avec la cuisson à induction. >>> Vérifiez si votre plat est compatible avec la plaque à induction.
- Le plat de cuisson n'est pas centré correctement ou le fond du plat n'est pas assez large pour la zone de cuisson. >>> Choisissez un plat assez large et centrez le plat correctement sur la zone de cuisson.
- Le plat de cuisson ou la zone de cuisson sont surchauffées. >>> Laissez votre table de cuisson refroidir.

La zone de cuisson sélectionnée s'éteint subitement durant le fonctionnement.

- La durée de cuisson pour la zone de cuisson sélectionnée est peut-être achevée. >>> Vous pouvez régler une nouvelle durée de cuisson ou achever la cuisson.
- La protection contre le surchauffage fonctionne. >>> Laissez votre table de cuisson refroidir.
- Il se peut qu'un objet recouvre le bandeau de contrôle des touches. >>> Enlevez l'objet sur le bandeau.

Le plat ne chauffe pas même si la zone de cuisson est allumée.

- Votre plat n'est pas compatible avec la cuisson à induction. >>> Vérifiez si votre plat est compatible avec la plaque à induction.
- Le plat de cuisson n'est pas centré correctement ou le fond du plat n'est pas assez large pour la zone de cuisson. >>> Choisissez un plat assez large et centrez le plat correctement sur la zone de cuisson.

(Sur les modèles avec un minuteur) L'écran de l'horloge clignote ou le symbole de l'horloge est allumé.

- Une coupure de courant a eu lieu. >>> *Réglez l'heure / Eteignez l'appareil, puis rallumez-le.*

Consultez le technicien autorisé ou le revendeur qui vous a vendu l'appareil si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions comprises dans ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-même.

Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство пользователя!

Уважаемый покупатель!
Спасибо за то, что отдали предпочтение продукции компании «». Надеемся, что это высококачественное изделие, изготовленное с применением самых современных технологий, будет демонстрировать наилучшие результаты эксплуатации. Для этого перед началом эксплуатации внимательно прочитайте это руководство и всю сопутствующую документацию и используйте его в дальнейшем в качестве справочника. Если вы передаете изделие новому владельцу, передайте ему и руководство пользователя. Придерживайтесь всех предупреждений и информации, содержащихся в руководстве.
Помните, что данное руководство пользователя также может быть применимо к некоторым другим моделям. Различия между моделями будут указаны в руководстве.

Пояснения к символам

В данном руководстве пользователя используются следующие символы:

Важная информация или полезные советы по использованию.

Предупреждение о ситуациях, опасных для жизни людей и имущества.

Предупреждение об опасности поражения электрическим током.

Предупреждение об опасности пожара.

Предупреждение о горячих поверхностях.

CE

СОДЕРЖАНИЕ

1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды 4

Общие правила техники безопасности 4
Электробезопасность.....4
Безопасность изделия.....6
Использование по назначению 8
Безопасность детей.....9
Утилизация старого изделия.....9
Утилизация упаковочных материалов 10

2 Общие сведения 11

Обзор.....11
Содержание упаковки.....12
Технические характеристики.....13

3 Установка 14

До начала установки 14
Установка и подключение 15
Для будущей транспортировки.....16

4 Подготовка к эксплуатации 18

Рекомендации по экономии электроэнергии 18
Подготовка к эксплуатации 18
Первоначальная установка времени 18
Очистка прибора перед началом эксплуатации 19
Первоначальный прогрев.....19

5 Правила экплуатации варочной панели 20

Общие сведения о приготовлении пищи.. 20
Эксплуатация варочных панелей..... 22
Панель управления 23

6 Правила эксплуатации духовки 29

Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем 29
Правила эксплуатации электрической духовки 30
Режимы работы..... 30
Использование часов духовки..... 32
Использование блокировки кнопок..... 33
Использование часов в качестве сигнального таймера 33
Время приготовления блюд..... 35
Как пользоваться грилем..... 36
Время приготовления блюд на гриле..... 37

7 Уход и техническое обслуживание 38

Общие сведения..... 38
Чистка варочной панели..... 38
Чистка панели управления..... 39
Чистка духовки..... 39
Снятие дверцы духового шкафа 39
Снятие внутреннего стекла дверцы 40
Замена лампочки освещения духового шкафа 41

8 Поиск и устранение неисправностей 42

1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды

В данном разделе содержатся инструкции по технике безопасности, которые помогут вам избежать травм и повреждений. При несоблюдении этих правил все гарантийные обязательства аннулируются.

Общие правила техники безопасности

- Это изделие может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, только в том случае, если они находятся под наблюдением лиц, ответственных за их безопасность, или проинструктированы на предмет безопасного использования изделия и осознают связанные с этим риски.
  Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством. Дети могут чистить и обслуживать устройство только под наблюдением.
- Не устанавливайте устройство на ковровом покрытии. Недостаточная вентиляция под днищем устройства может привести к перегреву электрических деталей и проблемам в работе изделия.
- Работы по установке и ремонту должны выполняться только представителями авторизованной сервисной службы. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это также может привести к аннулированию гарантии. Перед установкой внимательно прочтите инструкции.
- Не пользуйтесь неисправным изделием, а также при наличии на нем заметных повреждений.
- Проверяйте, чтобы после каждого использования переключатели функций изделия были выключены.

Электробезопасность

- В случае неисправности следует прекратить эксплуатацию изделия, пока оно не будет отремонтировано в авторизованном сервисном

центре. Существует риск поражения электрическим током!

- Изделие можно подключать только к заземленной розетке/линии, напряжение и уровень защиты которой соответствуют параметрам, указанным в разделе «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за какие-либо проблемы, возникшие вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.
- Никогда не лейте воду на изделие во время мытья! Существует риск поражения электрическим током!
- Прежде чем приступать к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие необходимо отключить от электросети.
- Во избежание несчастных случаев при повреждении кабеля питания его замену должен выполнять производитель, его специалист по сервису или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.
- Электроприбор следует устанавливать таким образом, чтобы его можно было полностью отсоединить от сети электропитания. Отсоединение должно осуществляться с помощью штепсельной вилки или выключателя, встроенного в фиксированную сеть электропитания, в соответствии со строительными нормативами и правилами.
- Задняя стенка духового шкафа во время работы сильно нагревается. Следите за тем, электрические провода не соприкасались с задней стенкой, так как это может привести к их повреждению.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не был зажат между рамой и дверцей духового шкафа, и не прокладывайте его по горячим поверхностям. В противном случае изоляция кабеля может расплавиться, что приведет к короткому замыканию и пожару.
- Все работы с электрическим оборудованием и системами

должны выполняться только квалифицированными специалистами, допущенными к выполнению таких работ.
- В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отсоедините его от электросети. Для этого выключите общий предохранитель в доме.
- Проверьте, соответствуют ли изделию номинальные характеристики предохранителя.

Безопасность изделия
- Данное изделие и его внешние части нагреваются в процессе использования. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов. Детей младше 8 лет следует допускать к духовому шкафу только под постоянным присмотром взрослых.
- Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
- Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре спирт испаряется и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.
- Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности могут сильно нагреваться.
- Во время работы устройство может нагреваться. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов внутри духового шкафа.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
- Не разогревайте в духовом шкафу продукты в закрытых жестяных или стеклянных банках. Внутри банок может повыситься давление, что приведет к взрыву.
- Не ставьте противни или посуду непосредственно на дно духового шкафа, а также не кладите на него алюминиевую фольгу. Избыточное тепло может привести к повреждению дна духового шкафа.
- Не используйте для чистки стеклянной дверцы духового

шкафа грубые абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, чтобы не поцарапать поверхность, поскольку это может привести к разрушению стекла.

- Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.
- Используйте решетки согласно с «Правилами эксплуатации электрического духового шкафа».
- Не пользуйтесь духовым шкафом, если стекло в передней дверце потрескалось или вынуто.
- Ручка духовки не предназначена для сушки полотенец. Если функция гриля включена, а дверца открыта, не вешайте полотенца, перчатки и другие тряпичные изделия.
- Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.
- Перед заменой лампочки убедитесь, что устройство выключено, чтобы избежать поражения электрическим током.
- При приготовлении пищи с жиром или маслом не оставляйте варочную панель без присмотра, поскольку это может привести к возгоранию. Категорически ЗАПРЕЩАЕТСЯ гасить такое пламя водой; следует выключить устройство и накрыть огонь, например, крышкой или противопожарным покрытием.
- Опасность пожара: не храните предметы на конфорках.
- Если поверхность треснула, выключите устройство во избежание поражения электрическим током.
- После использования выключите нагревательный элемент варочной поверхности с помощью регулятора; не следует полагаться на датчик посуды.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, поскольку они могут нагреваться.
- Конструкция данного устройства не предусматривает управление им с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

- Следите за тем, чтобы дно посуды и поверхность конфорки были сухими, так как посуда может подпрыгивать под давлением пара, который образуется при нагревании влажных поверхностей.
- В этой варочной панели используется технология индукционного нагрева. Использование индукционной варочной панели позволяет сэкономить время и деньги. Однако готовить на ней следует только в той посуде, которая для этого подходит, так как с другой посудой эта варочная панель работать не будет. Правила выбора посуды см. в разделе *Общие сведения о приготовлении пищи, стр. 20*.
- Индукционные варочные панели создают магнитное поле, которое может нанести вред людям, использующим дозатор инсулина или кардиостимулятор.
- Используйте только защитные ограждения для плиты, разработанные производителем вашего кухонного оборудования или указанные производителем в руководстве пользователя вашего оборудования как подходящие для него, либо же защитные ограждения, встроенные в ваше кухонное оборудование производителем. Использование несоответствующих защитных ограждений может привести к несчастному случаю.

Для обеспечения пожарной безопасности изделия соблюдайте нижеуказанные правила.

- Убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку и не искрит.
- Запрещается использовать поврежденный либо обрезанный кабель, а также удлинитель; можно пользоваться только оригинальным кабелем.
- Убедитесь, что в розетке, к которой подключается изделие, отсутствуют жидкость или влага.

Использование по назначению

- Данное изделие предназначено исключительно для бытового использования. Запрещается использовать прибор в коммерческих целях.
- Данное изделие предназначено исключительно для приготовления пищи. Его запрещено использовать для

других целей, например, для обогрева помещения."
- Изделие не следует использовать с целью нагревания тарелок под грилем, сушки полотенец и посудных полотенец, путем развешивания их на ручках, а также для обогрева помещения.
- Производитель не несет ответственности за повреждения в результате использования изделия не по назначению или неправильного обращения с ним.
- Духовой шкаф можно использовать для размораживания, выпекания, жарения и приготовления продуктов на гриле.

Безопасность детей

- Доступные части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не допускайте к ним детей.
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с нормами по охране окружающей среды.
- Электрическое оборудование представляют опасность для детей. Во время работы духового шкафа не допускайте к нему детей, а также не разрешайте им играть с ним.
- Не размещайте над прибором предметы, которые дети могут попытаться достать.
- **Не** ставьте на открытую дверцу тяжелые предметы и **не** позволяйте детям садиться на нее, Духовой шкаф может перевернуться, а также могут быть повреждены петли дверцы.

Утилизация старого изделия

Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования:

Данное изделие соответствует Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (2012/19/EU). Данное изделие имеет маркировку, указывающую на утилизацию его как электрического и электронного оборудования (WEEE).
Это изделие произведено из высококачественных деталей и

материалов, которые подлежат повторному использованию и переработке. Поэтому не выбрасывайте изделие с обычными бытовыми отходами после завершения его эксплуатации. Его следует сдать в соответствующий центр по утилизации электрического и электронного оборудования. О местонахождении таких центров вы можете узнать в местных органах власти.

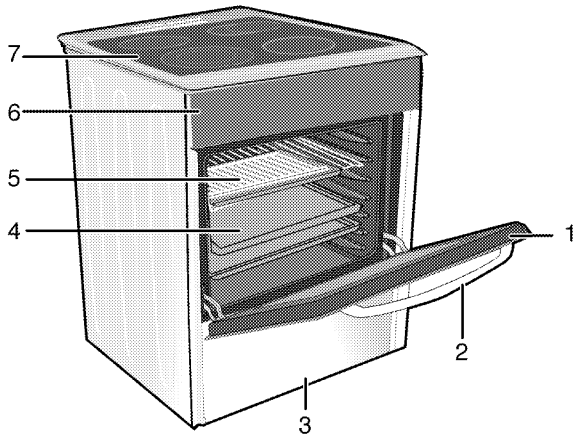
Соответствие Директиве ЕС об ограничении содержания вредных веществ (RoHS):
Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

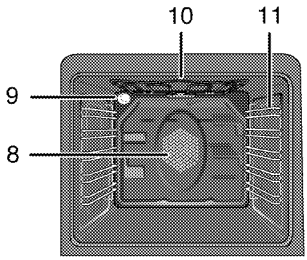
Утилизация упаковочных материалов

- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте.Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами, подлежащими вторичной переработке. Не утилизируйте их вместе с обычными бытовыми отходами.

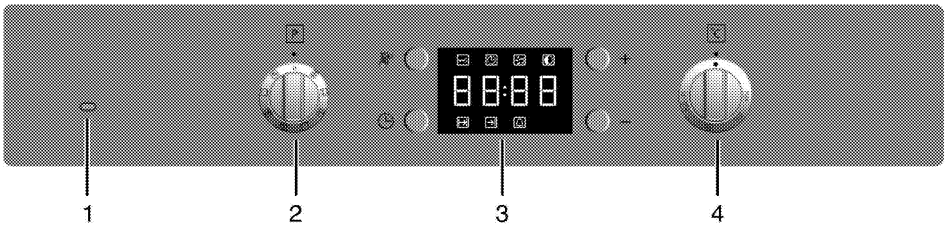
2 Общие сведения

Обзор





1 Передняя дверца
2 Ручка дверцы
3 Нижний выдвижной ящик
4 Противень
5 Проволочная решетка
6 Панель управления
7 Крышка конфорки
8 Двигатель вентилятора (за стальной пластиной)
9 Лампочка
10 Нагревательный элемент гриля
11 Положения полок

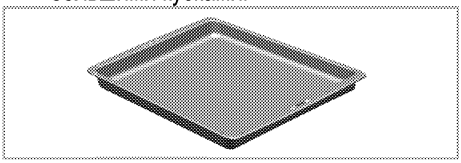


1 Сигнальная лампочка
2 Ручка выбора функции
3 Цифровой таймер
4 Ручка термостата

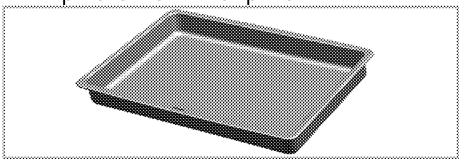
Содержание упаковки

Изделие комплектуется различным набором дополнительных принадлежностей в зависимости от модели. Некоторые дополнительные принадлежности, описанные в руководстве пользователя, в комплекте этого изделия могут отсутствовать.

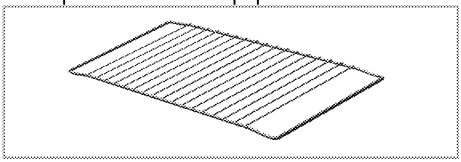
1. **Руководство пользователя**
2. **Противень**
   Предназначен для выпечки изделий из теста, размораживания замороженных продуктов и жарения продуктов большими кусками.

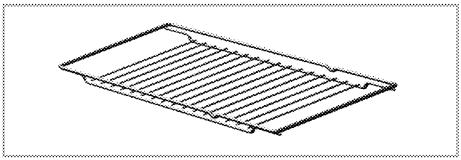


3. **Глубокий противень**
   Предназначен для выпечки изделий из теста, жарения продуктов большими кусками, сочных блюд, а также для сбора стекающего жира при приготовлении на гриле.

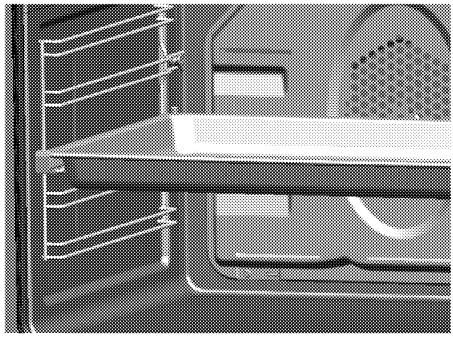


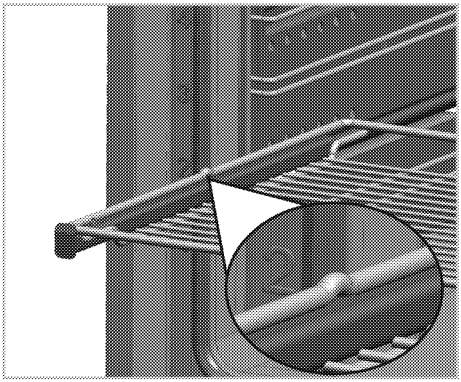
4. **Проволочная решетка**
   Предназначена для жарения, а также для размещения продуктов на нужной полке при выпечке, жарении или приготовлении в формах.





5. **Правильное расположение проволочной решетки на выдвижных направляющих**
   Благодаря наличию выдвижных направляющих можно легко устанавливать и выдвигать противни и проволочную решетку.
   При установке противней или проволочной решетки следите за тем, чтобы края противня или решетки опирались на штырьки, расположенные на задней части выдвижных направляющих.





Технические характеристики

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ	
Габариты (высота / ширина / глубина)	850 мм/600 мм/600 мм
Напряжение/частота	220-240 В ~ 50 Гц
Общая потребляемая мощность	9.6 кВт
Предохранитель	мин. 16 А x 3
Тип кабеля/сечение	H05VV-FG 3 x 4 мм^2
Длина кабеля	макс. 2 м
ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ	
Конфорки	
Задняя левая	**Индукционная конфорка**
Размеры	200 мм
Мощность	2300/3000 Вт
Передняя левая	**Индукционная конфорка**
Размеры	160 мм
Мощность	1400 Вт
Передняя правая	**Индукционная конфорка**
Размеры	160мм
Мощность	1400 Вт
Задняя правая	**Индукционная конфорка**
Размеры	200 мм
Мощность	2300/3000 Вт
ДУХОВКА/ГРИЛЬ	
Главный духовой шкаф	**Многофункциональный духовой шкаф**
Класс энергетической эффективности#	A
Лампочка внутреннего освещения	15–25 Вт
Гриль: потребляемая мощность	2.2 кВт
Класс защиты -1	

Основные сведения Данные на паспортной табличке энергопотребления электрических духовых шкафов приведены в соответствии со стандартом EN 50304. Эти данные определены при стандартной нагрузке с функциями нижнего-верхнего нагревательного элемента или нагрева с помощью вентилятора (при наличии).
Класс энергетической эффективности определен в соответствии с приведенными ниже приоритетами в зависимости от наличия или отсутствия соответствующих функций в изделии. 1 - Приготовление с вентилятором - экономичный режим, 2 - Медленное приготовление в турборежиме, 3 - Приготовление в турборежиме, 4 - Нагрев сверху и снизу с вентилятором, 5 - Нагрев сверху и снизу.

«Этикетка энергоэффективности представлена на продукте»

При усовершенствовании качества продукции технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

Иллюстрации в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.

Значения, указанные на этикетках изделия или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти данные могут быть иными в зависимости от условий эксплуатации изделия.

3 Установка

Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами. В противном случае гарантия аннулируется.Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это может привести к аннулированию гарантии.

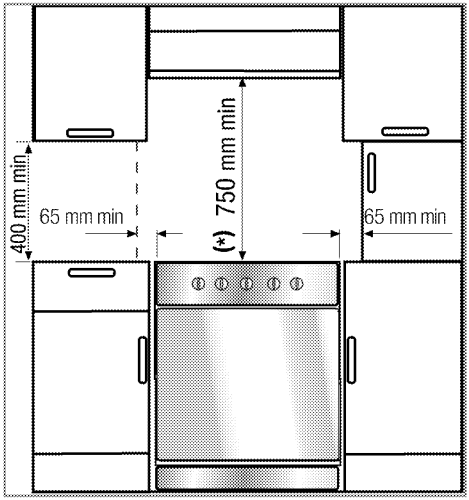
Подготовка места установки, электрического оборудования обеспечивается покупателем.

ОПАСНО:
Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и/или электрического оборудования.

ОПАСНО:
Прежде чем приступать к установке, визуально проверьте отсутствие внешних дефектов духового шкафа. При наличии дефектов не устанавливайте его. Поврежденные электроприборы представляют собой угрозу вашей безопасности.

До начала установки

Для того чтобы обеспечить наличие необходимых зазоров для циркуляции воздуха под плитой, рекомендуем устанавливать ее на твердом основании так, чтобы ножки не погружались в ковер или мягкое напольное покрытие.
Кухонный пол должен выдерживать вес прибора с учетом веса посуды и продуктов.



- Ее можно использовать с кухонными шкафами с обеих сторон, однако следует оставить свободное пространство минимум 400 мм над уровнем конфорок, а также боковое свободное пространство не менее 65 мм между плитой и стеной, перегородкой или высоким кухонным шкафом.
- Плита может также стоять отдельно. Обеспечьте свободное расстояние не менее 750 мм от поверхности плиты до поверхностей над ней.
- В случае установки надплитного воздухоочистителя соблюдайте инструкции его производителя в отношении высоты монтажа устройства (мин. 650 мм).
- Это устройство соответствует требованиям к приборам класса 1, и его можно устанавливать так, чтобы задняя и **одна** из боковых стенок примыкали к стенам помещения, стенкам кухонных шкафчиков или бытовых приборов любой высоты. Кухонная мебель или бытовые приборы, примыкающие с **другой** стороны, должны быть не выше прибора.

- Вся кухонная мебель, рядом с которой устанавливается устройство, должна быть термостойкой (не менее 100 °C).

Установка и подключение

Прибор следует устанавливать и подключать в соответствии с действующими нормами и правилами.

Не устанавливайте изделие рядом с холодильником или морозильной камерой. Поскольку духовой шкаф излучает тепло, холодильники будут потреблять больше электроэнергии.

- Переносить прибор должны не менее двух человек.
- Прибор следует устанавливать прямо на пол. Не устанавливайте прибор на подставки.

Не перемещайте устройство, держась за дверцу и/или за ручку дверцы. Дверца, ручка или петли могут повредиться.

Подключение к электросети

Подключайте прибор к розетке или линии с заземлением, защищенную предохранителем, мощность которого соответствуют данным, приведенным в таблице "Технические характеристики". Установку заземление должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования прибора без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.

ОПАСНО:
Подключение прибора к электросети должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ. Гарантийный период начинается только после правильной установки.
Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации.

ОПАСНО:
Шнур питания не должен быть сдавлен, изогнут или зажат, а также не должен соприкасаться с нагревающимися компонентами изделия.
Замену поврежденного шнура питания должен выполнять квалифицированный электрик. В противном случае это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или возгоранию!

Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Паспортную табличку можно увидеть либо при открытой дверце или нижней крышке, либо на задней стенке прибора, в зависимости от типа прибора.
Шнур питания прибора должен соответствовать параметрам, указанным в таблице "Технические характеристики".

ОПАСНО:
Перед выполнением каких-либо электромонтажных работ отключите прибор от электрической сети.
Существует риск поражения электрическим током!

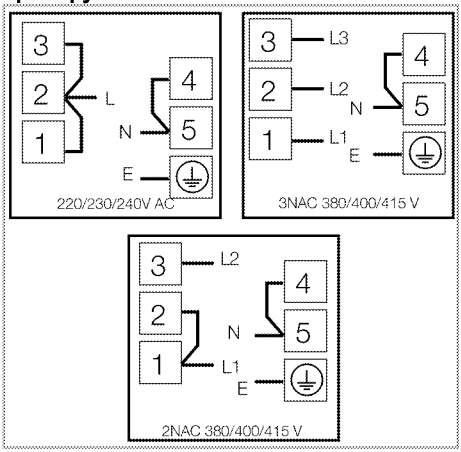
Подключение кабеля питания

1. Если нет возможности установить автоматический выключатель на все контакты, то в соответствии с директивами МЭК следует использовать

для подключения размыкатели с контактным зазором не менее 3 мм (плавкие предохранители, защитные сетевые выключатели, замыкатели). Место подключения должно находиться рядом с прибором, но не над плитой. Несоблюдение этих указаний может вызвать проблемы в процессе эксплуатации, а также привести к аннулированию гарантии на прибор.

В качестве дополнительной меры безопасности рекомендуется использовать устройство защитного отключения.

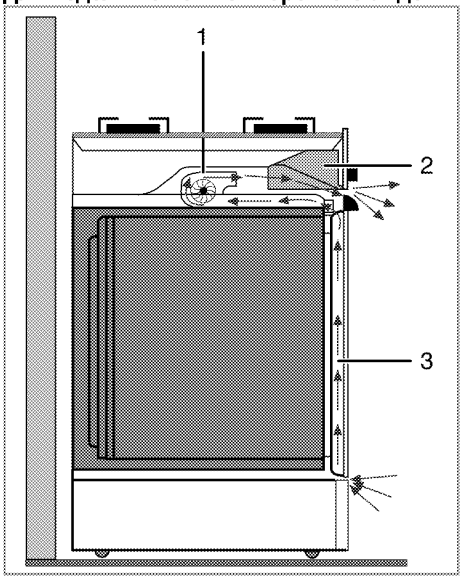
Подключение кабелем, прилагаемым к прибору



2. **Инструкция по** подключению к однофазной электрической сети.

- коричневый провод = L (фаза)
- синий провод = N (нейтраль)
- желто-зеленый провод = (E) ⏚ (земля)
- Придвиньте прибор к стене кухни.
- **Регулирование ножек духовки**
  При наличии вибрации посуда во время приготовления может сдвигаться. Для предотвращения опасных ситуаций необходимо, чтобы прибор стоял ровно и устойчиво.
  В целях безопасности, выровняйте прибор с помощью 4 регулируемых ножек ножки. Для этого поворачивайте их влево и вправо до тех пор, пока прибор не будет ровно стоять на столешнице.

Для изделий с вентилятором охлаждения



1 Вентилятор охлаждения
2 Панель управления
3 Дверца

Вентилятор охлаждения охлаждает как панель управления, так и переднюю панель изделия.

Вентилятор охлаждения продолжает работать в течение 20-30 минут после выключения духового шкафа.

Окончательная проверка

1. Включите прибор в сеть.
2. Проверьте, работают ли электрические компоненты.

Для будущей транспортировки

- Сохраните оригинальную упаковочную коробку и перевозите прибор в ней. Следуйте указаниям, нанесенным на упаковке. Если оригинальная упаковочная кробка не сохранилась, заверните изделие в пузырчатую упаковку или поместите в плотный картон. Надежно заклейте клейкой лентой.

- Чтобы проволочная решетка и противень, которые хранятся внутри духовки, не повредили дверцу, поместите с внутренней стороны дверцы картонную полоску вровень с противнями. Прикрепите дверцу духового шкафа к боковым стенкам клейкой лентой.
- Не поднимайте и не передвигайте духовой шкаф, держась за дверцу или за ручку дверцы.

Не размещайте на приборе никаких предметов и не ставьте его вертикально.

Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.

4 Подготовка к эксплуатации

Рекомендации по экономии электроэнергии

Эти рекомендации помогут вам использовать изделие экологически чистым способом и экономить электроэнергию.

- Используйте в духовом шкафу темную или эмалированную посуду: это позволит улучшить теплопередачу.
- Прогревайте духовой шкаф перед приготовлением пищи, если это рекомендуется в руководстве пользователя или в инструкциях по приготовлению продуктов.
- Во время приготовления пищи не открывайте дверцу духового шкафа слишком часто.
- По возможности старайтесь готовить в духовом шкафу несколько блюд одновременно. При приготовлении пищи на решетку можно устанавливать по две емкости с продуктами.
- Готовьте блюда одно за другим. Духовой шкаф уже будет прогрет.
- Для экономии электроэнергии можно выключать духовой шкаф за несколько минут до окончания приготовления блюда. Не открывайте дверцу духового шкафа.
- Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.
- Готовьте пищу в закрытой посуде. При приготовлении в открытой посуде энергопотребление может возрасти в 4 раза.
- Выбирайте конфорку соответственно размеру дна посуды. Обязательно выбирайте посуду соответственно объему приготовляемого блюда. Чем больше объем посуды, тем выше энергопотребление.
- Для приготовления пищи на электрических конфорках используйте посуду только с плоским дном. Посуда с толстым дном лучше проводит тепло, что позволяет на треть сократить потребление энергии.
- Размер посуды должен соответствовать размеру зон нагрева. Не следует использовать посуду с дном меньшего диаметра, чем диаметр конфорки.
- Следите за тем, чтобы зоны нагрева и дно посуды были чистыми. Загрязнения ухудшают теплопередачу между зоной нагрева и дном посуды.

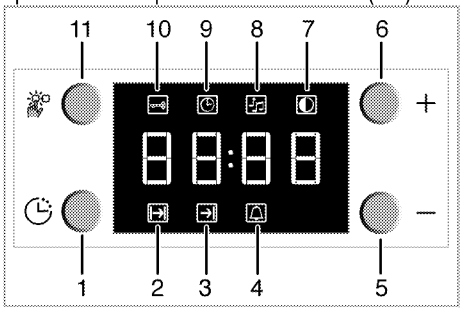
Подготовка к эксплуатации

Первоначальная установка времени

Перед использованием духового шкафа необходимо установить время. Если таймер не установлен, духовка работать не будет.

Al realizar cualquier ajuste, los símbolos correspondientes en el reloj parpadearán.

При первом включении духовки установите время с помощью кнопки **'–'** или **'+'** (5/6).



1 Кнопка «Program» (Программа)
2 Время приготовления
3 Завершение времени приготовления
4 Символ звукового сигнала
5 Кнопка «минус»
6 Кнопка «плюс»
7 Настройка яркости дисплея
8 Громкость звукового сигнала
9 Текущее время
10 Блокировка кнопок
11 Кнопка регулировки

После настройки времени вы можете начать и закончить приготовление, выбирая нужное

положение с помощью кнопки настройки температуры и функциональной клавиши.

Если не установить текущее время, то отсчет времени начнется с **12:00**. При этом на дисплее будет светиться индикатор часов *(9)*, означающий, что текущее время не установлено. После установки времени этот индикатор погаснет.

При отключении электроэнергии настройки установленного времени сбрасываются. Следует повторить его установку.

Корректировка установленного времени суток

1. Нажмите кнопку (11). При этом включится индикатор часов *(9)*.
2. Установите текущее время с помощью кнопки **'–'** или **'+'** (5/6).

Изменение настроек яркости дисплея

1. Нажмите кнопку (11). Когда появится индикатор уровня яркости дисплея *(7)*, отрегулируйте яркость дисплея.
2. Установите нужный уровень яркости с помощью кнопки **'–'** или **'+'** (5/6).

» На дисплее будет показан выбранный уровень яркости — **d-01**, **d-02** или **d-03**.

Очистка прибора перед началом эксплуатации

Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность.
Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.

1. Снимите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхность прибора влажной тканью или губкой и вытрите насухо.

Первоначальный прогрев

Прогрейте прибор в течение 30 минут, а затем выключите. Это обеспечит выгорание и удаление производственных загрязнений и покрытий.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Горячие поверхности могут причинить ожоги!
Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духового шкафа, нагревательным элементам и т.п. Не разрешайте детям приближаться к нему.
Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.

Электрический духовой шкаф

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Выберите положение Static (Статический)
4. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки, стр. 30*).
5. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
6. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки, стр. 30*).

Духовой шкаф с грилем

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Как пользоваться грилем, стр. 36*).
4. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
5. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Как пользоваться грилем, стр. 36*).

При первом включении в течение нескольких часов возможно выделение дыма и запаха. Это вполне нормально. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, чтобы удалить дым и запах. Не вдыхайте выделяющиеся дым и запахи.

5 Правила эксплуатации варочной панели

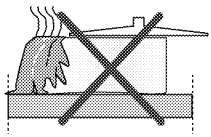
Общие сведения о приготовлении пищи

Не заполняйте кастрюлю растительным маслом более чем на одну треть. При нагревании масла не оставляйте варочную панель без присмотра. Остерегайтесь возгорания раскаленных масел. **Не тушите огонь водой!** При возгорании масла накройте посуду одеялом или влажной тканью. По возможности выключите варочную панель и позвоните в пожарную службу.

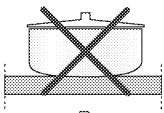
- Перед жареньем продукты нужно обязательно обсушивать. Опускайте продукты в горячий жир с осторожностью. Замороженные продукты перед жареньем следует полностью разморозить.
- Посуду, в которой разогревается жир, накрывать нельзя.
- Посуду следует ставить на плиту таким образом, чтобы ручки не нагревались над горячей поверхностью плиты. Не ставьте на плиту неустойчивую посуду, которая легко опрокидывается.
- Не ставьте на включенные конфорки пустую посуду – это может привести к ее повреждению.
- Не оставляйте включенными конфорки, на которых нет посуды – это может привести к повреждению плиты. Обязательно выключайте конфорки после окончания приготовления пищи.
- Не ставьте на плиту пластмассовую или алюминиевую посуду, так как на горячей поверхности они могут расплавиться. Расплавившиеся материалы следует сразу же счищать с поверхности. Такую посуду также не следует использовать для хранения пищевых продуктов.
- Можно использовать только посуду с плоским дном.
- Размер посуды должен соответствовать количеству продуктов. Тогда продукты не будут выплескиваться из посуды, и не придется лишний раз мыть плиту. Не кладите на конфорки крышки кастрюль.
  Размещайте посуду по центру конфорки. Если нужно переместить посуду на другую конфорку, поднимите ее и переставьте. Ни в коем случае не передвигайте посуду по поверхности плиты.

Рекомендации по выбору посуды

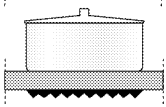
- Стеклокерамическая поверхность устойчива к нагреву и большим перепадам температуры.
- Не кладите на стеклокерамическую поверхность продукты и другие предметы и не используйте ее в качестве разделочной доски.
- Используйте посуду только с гладким дном. Посуда с острыми краями может поцарапать поверхность.



Выплеснувшиеся продукты могут повредить стеклокерамическую поверхность, и тем самым вызвать пожар.



Не используйте посуду с вогнутым или выпуклым дном.



Используйте посуду только с плоским дном. Такая посуда нагревается быстро и равномерно.

Для приготовления пищи на индукционной плите можно использовать

только ту посуду, которая пригодна для индукционного нагрева.

Проверка посуды

Проверить, подходит ли посуда для индукционного нагрева, можно следующими способами.

1. Поднесите магнит ко дну посуды. Если магнит притягивается, значит, посуду можно использовать.
2. Поставьте посуду на включенную конфорку. Если индикатор "⊔" не мигает, значит, посуду можно использовать.

Можно использовать стальную посуду, посуду с тефлоновым покрытием или алюминиевую посуду со специальным ферромагнитным дном, на которой есть этикетка или пометка, указывающая на пригодность посуды для индукционного нагрева. Стеклянную и керамическую посуду, а также посуду из нержавеющей стали или алюминия без ферромагнитного дна использовать нельзя.

Определения наличия и размера посуды

На индукционных конфорках электромагнитное поле появляется только в том месте, где стоит посуда. Система автоматически распознает дно посуды, и нагревается только этот участок. Если снять посуду с конфорки, нагрев прекращается. При этом попеременно мигают индикатор выбранной конфорки и символ "⊔".

Правила безопасности

Не устанавливайте высокий уровень нагрева при использовании посуды с антипригарным покрытием (тефлон) без жира или с малым количеством жира.

Не кладите на плиту металлические предметы (вилки, ножи, крышки) – они могут нагреться.

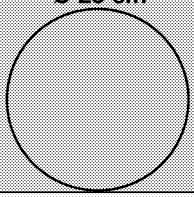
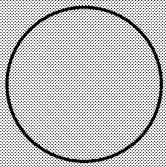
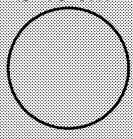
Ни в коем случае не используйте для приготовления пищи алюминиевую фольгу.

Ни в коем случае не кладите на конфорку продукты, завернутые в алюминиевую фольгу.

Если варочная панель установлена над духовым шкафом, то во время его работы датчики варочной панели могут понизить уровень нагрева или выключить варочную панель.

Не кладите рядом с работающей варочной панелью предметы с магнитными свойствами (кредитные карты, кассеты и т.п.).

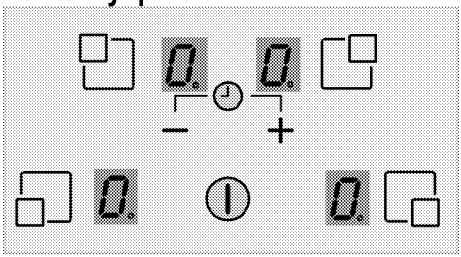
Выбор конфорки в зависимости от размера посуды

Большая конфорка	Обычная конфорка	Малая конфорка
Ø 25 cm 	Ø 20 cm 	Ø 16 cm 
Большая конфорка • Зона нагрева определяется автоматически соответственно диаметру посуды. • Равномерная мощность по всей зоне нагрева. • Отличное распределение тепла. Подходит для приготовления больших блинов или крупной рыбы.	**Обычная конфорка** • Зона нагрева определяется автоматически соответственно диаметру посуды. • Равномерная мощность по всей зоне нагрева. • Отличное распределение тепла. Подходит для приготовления любых блюд.	**Малая конфорка** • Подходит для приготовления продуктов на медленном огне (соусы, кремы). • Подходит для приготовления небольшого количества продуктов или порционных блюд.

Эксплуатация варочных панелей

ОПАСНО:
Следите за тем, чтобы на варочную панель ничего не упало. Даже небольшие предметы (например, солонка) могут повредить варочную панель.
Не пользуйтесь варочной панелью, если на ней есть трещины. В трещины может попасть вода и вызвать короткое замыкание.
При обнаружении на поверхности каких-либо повреждений (например, трещин) немедленно выключите электроприбор во избежание поражения электрическим током.

Панель управления



Технические характеристики

	Выключатель
+	Регулировка температуры/Увеличение времени таймера
—	Регулировка температуры/Уменьшение времени таймера
	Кнопка выбора ближней левой конфорки
	Кнопка выбора дальней левой конфорки
	Кнопка выбора дальней правой конфорки
	Кнопка выбора ближней правой конфорки

Все иллюстрации и цифровые данные приведены только для наглядности. Внешний вид конкретной модели варочной панели и ее функции могут отличаться от описанных.

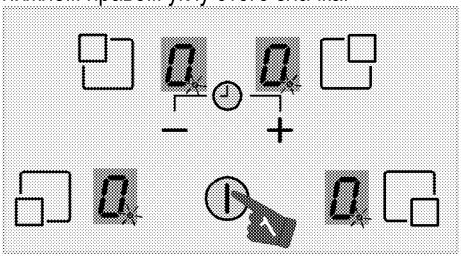
Управление этим изделием осуществляется с помощью сенсорной панели. Каждая выполняемая операция, выполняемая на сенсорной панели управления, подтверждается звуковым сигналом.

Следите за тем, чтобы панель управления всегда была чистой и сухой, так как влага и грязь могут нарушить ее работу.

Включение варочной панели

1. Прикоснитесь к кнопке "⏻" на панели управления.

На индикаторах всех конфорок появляется значок **"0"**, и десятичная точка мигает в нижнем правом углу этого значка.



Если в течение 20 секунд никакие действия не выполняются, варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания.

Выключение варочной панели

1. Прикоснитесь к кнопке "⏻" на панели управления.

Варочная панель выключится и перейдет в режим ожидания.

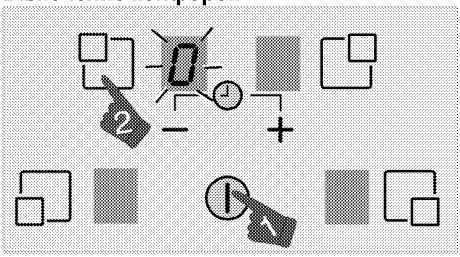
Если после выключения варочной панели на цифровом индикаторе конфорки появится символ **"H"**, это указывает, что конфорка еще горячая. Не прикасайтесь к конфоркам.

Индикатор остаточного тепла

Символ **"H"**, который появляется на цифровом индикаторе конфорки, указывает, что конфорка еще горячая, и ее можно использовать для подогрева небольшого количества продуктов. Символ исчезнет, когда конфорка остынет или когда она будет включена.

При выключении электропитания индикатор остаточного тепла, который служит предупреждением о высокой температуре конфорок, погаснет.

Включение конфорок



1. Включите варочную панель, прикоснувшись к кнопке "⏻".
2. Включите нужную конфорку, прикоснувшись к кнопке выбора.

На цифровом индикаторе конфорки появится цифра **"0"**, и соответствующий индикатор загорится ярче.

Если в течение 20 секунд никакие действия не выполняются, варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания.

Регулирование температуры

Прикоснитесь к кнопкам "+" или "—", чтобы установить нужный уровень температуры в диапазоне от **"1"** до **"9"** или от **"9"** до **"1"**.

Выключение конфорок

Конфорку можно выключить двумя различнными способами:

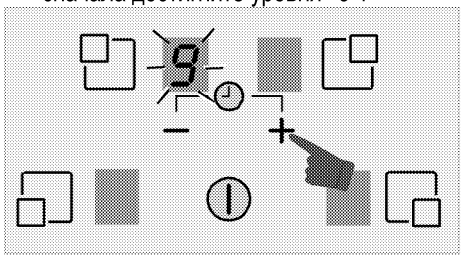
1. **Снижение уровня температуры до "0"**
   Можно выключить конфорку, уменьшив регулировку температуры до уровня **"0"**.
2. **2. Используя выключение нужной конфорки с помощью функции таймера.**
   По истечении заданного времени таймер выключит соответствующую конфорку. На всех индикаторах появятся цифры **"0"** или **"00"**,
   По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Чтобы выключить звуковой сигнал, прикоснитесь к любой кнопке на панели управления.

Повышенная мощность (ускоренный разогрев)

Функция ускоренного нагрева облегчает приготовление пищи. Все конфорки, обозначенные символом **"P"** в таблице технических характеристик, оснащены функцией ускоренного разогрева.

Включение повышенной мощности (ускоренного разогрева):

1. Включите варочную панель, прикоснувшись к кнопке "⏻".
2. Включите нужную конфорку, прикоснувшись к кнопке выбора.
3. Прикоснитесь к кнопке "+" или "—", и сначала достигните уровня **"9"**.



4. Когда конфорка достигнет уровня **"9"**, прикоснитесь один раз к кнопке "+", чтобы изменить температуру конфорки на **"P"**.

Выключение повышенной мощности (ускоренного разогрева):

- Чтобы выключить функцию ускоренного разогрева, прикоснитесь к кнопке "—" и установите температуру на уровень **"9"**. Конфорка выйдет из режима ускоренного разогрева и продолжит работать на уровне **"9"**.
- Можно уменьшить уровень температуры, прикоснувшись к кнопке "—", либо полностью выключить конфорку, уменьшив уровень температуры до **"0"**.

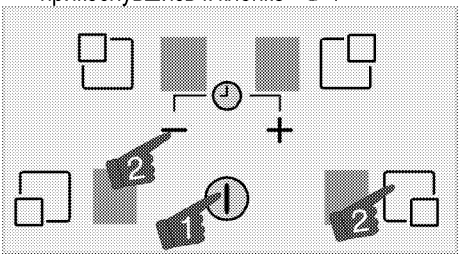
Блокировка от детей

Вы можете предохранить варочную панель с помощью блокировки от детей, чтобы не допустить изменения функций варочной панели детьми.

Блокировку от детей можно включить в течение 10 секунд после включения варочной панели. Через 10 секунд включить ее будет нельзя.

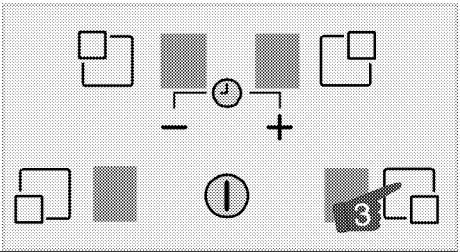
Включение блокировки от детей

1. Включите варочную панель, прикоснувшись к кнопке "⏻".

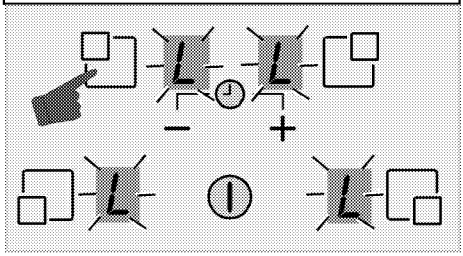


2. Одновременно прикоснитесь к кнопкам "—" и "⧉". Затем снова прикоснитесь к кнопке "⧉", чтобы включить блокировку от детей.

Функция блокировки от детей будет включена.



Если при активной функции блокировки от детей нажать какую-либо кнопку, на индикаторах конфорок появится символ **"L"**.



Временное выключение блокировки от детей

1. Когда функция блокировки от детей активна, одновременно прикоснитесь к кнопкам "—" и "⧉".

» Блокировка от детей будет временно выключена, а на всех индикаторах конфорок появится символ **"0"**.

Если в этом состоянии включить и выключить варочную панель, блокировка от детей по-прежнему останется активной.

Постоянное выключение блокировки от детей

1. Когда функция блокировки от детей активна, прикоснитесь к кнопке "⏻", чтобы включить варочную панель.
2. В течение 10 секунд одновременно прикоснитесь к кнопкам "—" и "⧉". Затем снова прикоснитесь к кнопке "—".

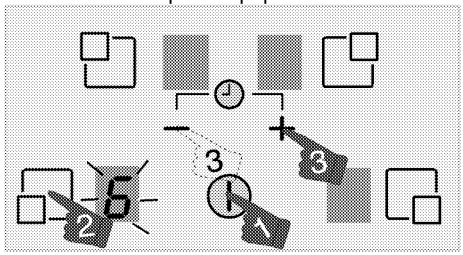
» Блокировка от детей будет постоянно выключена, а на всех индикаторах конфорок появится символ **"0"**.

Таймер

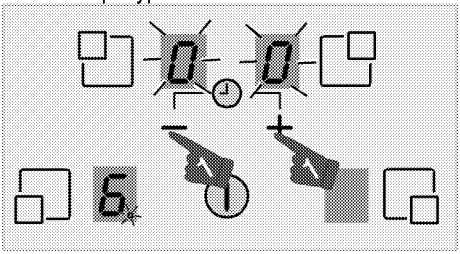
Использование этой функции облегчает приготовление пищи, так как не нужно постоянно находиться у плиты, пока готовится блюдо: по окончании заданного времени конфорка выключится автоматически.

Включение таймера

1. Включите варочную панель, прикоснувшись к кнопке "⏻".
2. Выберите нужную конфорку, прикоснувшись к соответствующей кнопке выбора конфорки.



3. Прикоснитесь к кнопкам "+" или "—", чтобы установить нужный уровень температуры.

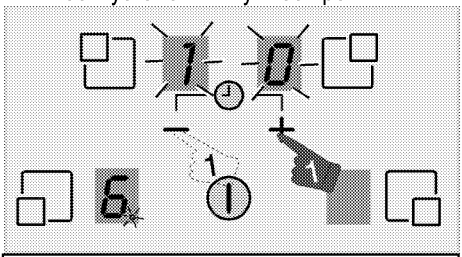


4. Одновременно прикоснитесь к кнопкам "+" и "—", чтобы включить таймер.

На индикаторе таймера появятся цифры **"00"**, а на индикаторе выбранной конфорки появится десятичная точка.

Индикаторы правой задней и левой задней конфорки служат в качестве индикатора таймера, когда таймер активен.

5. Прикоснитесь к кнопкам "+" или "—", чтобы установить нужное время.



Если нужно установить таймеры для других конфорок, повторите описанные выше действия.

Если конфорка не выбрана и уровень температуры не задан, установить для нее таймер невозможно.

Когда выбрана конфорка, для которой был установлен таймер, вы можете увидеть оставшееся время, одновременно прикоснувшись к кнопкам "+" и "—".

На индикаторах конфорок, таймер которых включен, загорится свет в форме точки.

Использование таймера в качестве сигнальной функции (таймер для варки яиц)

С помощью этой функции можно настроить таймер независимо от конфорки.

1. Включите варочную панель, прикоснувшись к кнопке "⏲".
2. Одновременно прикоснитесь к кнопкам "+" и "—", чтобы включить таймер.
3. Одновременно прикоснитесь к кнопкам "+" и "—", чтобы включить таймер.

На индикаторе таймера отобразится символ **"00"** с миганием обеих десятичных точек.

Индикаторы правой задней и левой задней конфорки служат в качестве индикатора таймера, когда таймер активен.

4. Прикоснитесь к кнопкам "+" или "—", чтобы установить нужное время.

Если не выбрано никакого значения для таймера, вы можете начать с 30 минут, нажав кнопку "—".

Отключение таймера

По истечении заданного времени варочная панель автоматически выключится и прозвучит звуковой сигнал.

Этот звуковой сигнал можно выключить, нажав любую кнопку.

Досрочное отключение таймеров

Если отключить таймер досрочно, варочная панель будет продолжать работу при заданном уровне температуры для выключения вручную.

1. Выберите конфорку, для которой нужно отключить таймер.
2. Одновременно прикоснитесь к кнопкам "+" и "—", чтобы включить таймер.
3. Пока на экране таймера не появится **"00"**, прикасайтесь к кнопке "—", чтобы установить значение на **"00"**.

Свет в форме точки на соответствующем индикаторе конфорки и сам индикатор

таймера **полностью** выключается, после мигания в течение некоторого времени, и таймер отменяется.

Безопасное и эффективное использование индукционных конфорок

Принцип действия Индукционная панель нагревает непосредственно посуду, что является особенностью принципа ее работы. Поэтому по сравнению с другими плитами такая плита обладает многими преимуществами. Она работает более эффективно, и при этом поверхность конфорок не нагревается.

Индукционная варочная панель оснащена отличными системами защиты, обеспечивающими практически полную безопасность при эксплуатации.

Ваша варочная панель оборудована индукционными конфорками диаметром 160, 200 и 250 мм, в зависимости от модели. При индукционном способе нагрева каждая конфорка определяет каждую установленную на нее посуду. Тепло образуется только там, где дно посуды соприкасается с поверхностью конфорки, поэтому потребляется минимальное количество электроэнергии.

Ограничение времени работы

Блок управления варочной панелью оснащен устройством ограничения времени работы. Если одна или несколько конфорок остались включенными, через определенное время они автоматически выключатся (см. таблицу 1). Если для конфорки был установлен таймер, то после ее выключения цифровой индикатор таймера погаснет. Предельное время работы конфорки определяется выбранным уровнем температуры. Для каждого уровня температуры устанавливается соответствующее ограничение времени работы.

После автоматического отключения конфорку можно включить снова.

Таблица 1: Ограничение времени работы

Уровень температуры	Предельное время работы (часы)
0	0
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
Ускоренный нагрев	5 минут (*)
(*) Через 5 минут варочная панель переключится на уровень 9 (опция)	

Защита от перегрева

Варочная панель оснащена датчиком защиты от перегрева. При перегреве может произойти следующее:

- включенная конфорка выключится;
- конфорка переключится на более низкий уровень температуры, однако номер уровня на цифровом индикаторе не изменится.
- Возможно появление сообщения об ошибке E2.

Защита от заливания

Данная варочная панель оснащена системой защиты от заливанния, Если на панель управления прольется жидкость, система выдаст сообщение об ошибке, варочная панель будет автоматически выключена.

Точная регулировка мощности

Благодаря своему принципу действия индукционная варочная панель мгновенно реагирует на управляющие воздействия. Мощность можно изменить так быстро, Таким образом, вы можете предотвратить переливание жидкости из посуды (с водой или молоком), даже если она уже поднялась до самого края посуды.

Шумы при работе варочной панели

Во время работы индукционной варочной панели может быть слышны шумы. При

индукционном способе нагрева эти шумы являются нормальным явлением.

- При высоких уровнях мощности шум усиливается.
- Шум может возникать при использовании посуды из некоторых сплавов.
- При низких уровнях мощности периодически слышны щелчки, как при включении или отключении. Это особенность работы индукционной конфорки.
- Шум может издавать стоящая на конфорке пустая посуда. Если налить в нее воду или положить продукты, шум прекратится.
- Может быть слышен шум работающего вентилятора, который охлаждает электронную систему.

Индикация ошибок

Таблица 2: Коды ошибок и причины ошибок

Причина ошибки	**Индикация**	**Индикация**
Ошибка перегрева	Мигает символ **"E2"**	Индикатор соответствующей конфорки
Перегрев варочной панели	**"H"** simgesi yanar	Цифровой индикатор конфорки
Ошибки электропитания	Мигает символ **"E6"**	Цифровой индикатор конфорки
Неисправность датчика	Мигает символ **"E9"**	Индикатор соответствующей конфорки

Подробную информацию об индикации ошибок на сенсорной панели управления см. в таблице 2.

Если на поверхность сенсорной панели управления попадает много пара, может произойти полное отключение системы управления, которое сопровождается звуковым сигналом неисправности.

Следите за тем, чтобы поверхность сенсорной панели управления была чистой, так как загрязнения могут нарушить ее работу.

6 Правила эксплуатации духовки

Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Горячие поверхности могут причинить ожоги!
Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духового шкафа, нагревательным элементам и т.п. Не разрешайте детям приближаться к нему.
Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.

ОПАСНО:
Будьте осторожны, открывая дверцу духового шкафа, так как наружу может выходить пар.
Выпускаемый пар может обжечь вам руки, лицо и/или глаза.

Советы по выпеканию

- Используйте антипригарные металлические тарелки или алюминиевые контейнеры с соответствующим покрытием, либо термостойкие силиконовые формы.
- Рационально используйте площадь решетки.
- Устанавливайте форму для выпекания в середине решетки.
- Выбирайте правильное положение решетки перед включением духового шкафа или гриля. Не изменяйте положение решетки, когда духовой шкаф горячий.
- Держите закрытой дверцу шкафа.

Советы по приготовлению жареных блюд

- Тушку курицы или индейки и большие куски мяса перед приготовлением рекомендуется сбрызнуть лимонным соком и посыпать черным перцем. Тогда готовое блюдо будет вкуснее.
- Мясо с костями следует жарить на 15-30 минут дальше, чем такое же количества мяса без костей.
- На каждый сантиметр толщины мяса требуется приблизительно 4-5 минут времени приготовления.
- По истечении времени приготовления мяса оставьте его в духовом шкафу примерно на 10 минут. Сок лучше распределится внутри куска жареного мяса и не будет вытекать, когда вы будете разрезать мясо.
- Рыбу в термостойкой посуде следует готовить на решетке, установленной на средний или нижний уровень.

Советы по приготовлению продуктов на гриле

При приготовлении на гриле мясо, рыба или птица быстро подрумянивается, сверху образуется хрустящая корочка, и продукт не пересыхает. На гриле можно отлично приготовить не только тонкие куски мяса, шашлыки и сосиски, но и овощи с большим содержанием жидкости (например, помидоры и лук).

- Для приготовления на гриле разложите куски продуктов на решетке или на противне с решеткой так, чтобы площадь, занимаемая продуктами, соответствовала размерам нагревательного элемента.
- Вставьте решетку или противень с решеткой в духовку на нужный уровень. Если продукты готовятся на решетке, установите на нижний уровень поддон для сбора жира. Для облегчения чистки поддона налейте в него немного воды.

Продукты, которые не подходят для приготовления на гриле, могут привести к возгоранию. На гриле можно готовить только такие продукты, которые выдерживают интенсивный нагрев.
Не размещайте продукты слишком близко к задней части гриля. Эта зона нагревается сильнее всего, и жирные продукты могут загореться.

Правила эксплуатации электрической духовки

Перед использованием духового шкафа необходимо установить время. Если таймер не установлен, духовка работать не будет.

Выберите температуру и режим работы

1 Ручка выбора функции

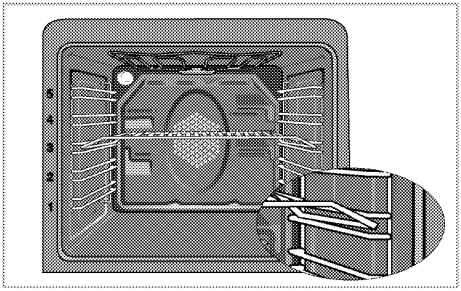
2 Ручка термостата

1. Установите нужную температуру с помощью регулятора температуры.
2. Установите нужный режим работы с помощью ручки выбора функций.

» После нагрева духовки в ней будет поддерживаться заданная температура. Во время нагрева будет светиться индикатор температуры.

Выключение электрической духовки

Поверните ручку выбора функций и регулятор температуры в положение отключения (вверх).



Уровни духовки (для моделей с грилем)

Правильно устанавливайте решетку в направляющие. Решетку следует вставить между направляющими, как показано на рисунке.

Следите за тем, чтобы решетка не упиралась в заднюю стенку духовки. Чтобы гриль нормально работал, выдвиньте решетку к передней части направляющих и отрегулируйте ее положение с помощью дверцы.

Режимы работы

Приведенная здесь последовательность режимов работы может отличаться от вашей модели.

Нагрев сверху и снизу

Работают оба нагревательных элемента — и верхний, и нижний. Продукты подогреваются одновременно сверху и снизу. Этот режим подходит, например, для тортов, разной выпечки, а также кексов и запеканок в формах.. Готовьте только с одним противнем.

Нагрев снизу

Работает только нижний нагревательный элемент. Подходит для выпечки пиццы и дополнительного обжаривания продуктов с нижней стороны.

Нагрев сверху и снизу с использованием вентилятора

Работают верхний и нижний нагревательные элементы, а также вентилятор, расположенный на задней стенке. Горячий воздух равномерно распределяется внутри духовки с помощью вентилятора. Готовьте только с одним противнем.

Работа с вентилятором

Духовой шкаф не нагревается. Работает только вентилятор, расположенный на задней стенке. Замороженные гранулированные продукты медленно размораживаются при комнатной температуре, а приготовленные продукты охлаждаются.

Fan Heating (Нагрев + вентилятор)

Работает нагревательный элемент с вентилятором (на задней стенке). Горячий воздух равномерно распределяется внутри духовки с помощью вентилятора. Как правило, предварительный прогрев не нужен. Подходит для приготовления блюд на разных уровнях духовки. Подходит для приготовления с несколькими противнями.

Функция "3D" (объемный нагрев)

Работают верхний и нижний нагревательные элементы, а также нагревательный элемент с вентилятором, расположенный на задней стенке. Продукты готовятся быстро и равномерно со всех сторон. Готовьте только с одним противнем.

Full grill (Усил. гриль)

Работает большой гриль на потолке духовки. Подходит для приготовления на гриле больших порций мяса.

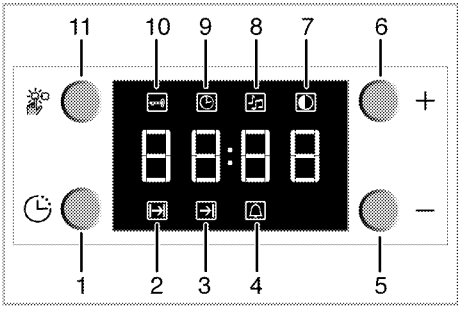
- Для приготовления на гриле положите большие или средние порции под нагревательный элемент гриля на соответствующий уровень полки духового шкафа.
- Установите температуру на максимальный уровень.
- Когда пройдет половина времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.

Grill+Fan (Гриль+вентилятор)

Действие гриля не такое сильное, как в режиме усиленного гриля

- Для приготовления блюд в этом режиме расположите под нагревателем гриля на соответствующем уровне духовки небольшое или среднее количество продукта.
- Установите нужную температуру.
- Когда пройдет половина времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.

Использование часов духовки



1 Кнопка «Program» (Программа)
2 Время приготовления
3 Завершение времени приготовления
4 Символ звукового сигнала
5 Кнопка «минус»
6 Кнопка «плюс»
7 Настройка яркости дисплея
8 Громкость звукового сигнала
9 Текущее время
10 Блокировка кнопок
11 Кнопка регулировки

Максимальное время приготовления, которое можно установить, – 5 часа 59 минут. В случае отключения электроэнергии программа будет отменена. Следует снова запрограммировать духовой шкаф.
В процессе настройки будут мигать соответствующие символы. Необходимо немного подождать, пока новые настройки начнут действовать.
Если параметры приготовления не установлены, невозможно установить время суток.
Время приготовления будет отображаться после начала процесса приготовления.

Приготовление посредством установки времени приготовления

Вы можете настроить духовку так, чтобы она прекратила работу по завершении определенного времени, установив время приготовления на панели часов.

1. Чтобы задать продолжительность приготовления, нажмите кнопку Program (Программа) (1). При этом включится индикатор Cooking Time (Продолжительность приготовления) (2).
2. Чтобы установить время приготовления, нажмите кнопки **«–»** / **«+»** (5/6).

» После установки времени приготовления будет отображаться соответствующий символ.

Если вы хотите установить более позднее время окончания приготовления:

Установив время приготовления на панели часов, вы можете установить более позднее время окончания приготовления.

1. Чтобы задать продолжительность приготовления, нажмите кнопку Program (Программа) (1). При этом включится индикатор Cooking Time (Продолжительность приготовления) **(2)**.
2. Задайте продолжительность приготовления с помощью кнопок «минус» (5) и «плюс» (6).

» После ввода продолжительности приготовления индикатор Cooking Time (Продолжительность приготовления) будет светиться ровным светом.

3. Чтобы задать время окончания приготовления, нажмите кнопку Program (Программа) (1). При этом включится индикатор Cooking Time (Продолжительность приготовления) (3).
4. Установите время окончания приготовления с помощью кнопок **-** (5) и **+** (6).

» После установки времени окончания приготовления будут отображаться символы окончания приготовления и приготовления. Когда начнется процесс приготовления, символ времени окончания приготовления (3) погаснет.

5. Поставьте блюдо в духовой шкаф.
6. Выберите режим работы и температуру.

» Таймер духовки автоматически рассчитывает время начала приготовления на основании введенных установок продолжительности приготовления и времени его окончания. Когда наступит время начала приготовления, духовка включится в выбранном режиме и нагреется до заданной температуры. Эта температура будет поддерживаться до тех пор, пока не наступит время окончания приготовления.

7. По окончании процесса приготовления на дисплее появится значок **"End"** (Конец) и прозвучит звуковой сигнал.
8. Продолжительность звукового сигнала — 2 минуты. Для выключения сигнала предупреждения нажмите любую кнопку. Звуковой сигнал стихнет, отобразится текущее время.

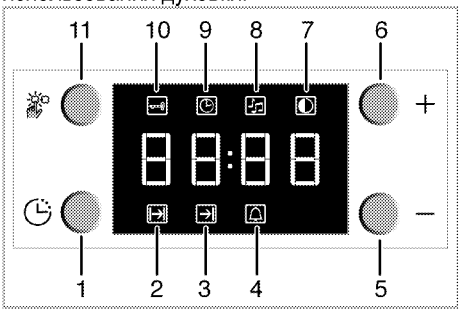
> Звуковой сигнал можно выключить, нажав любую кнопку. После это духовка снова будет готова к работе.
> Если по окончании звукового сигнала нажать любую кнопку, духовка снова будет готова к работе.

9. Выключите духовку с помощью регулятора температуры и ручки выбора функций.

Использование блокировки кнопок

Включение блокировки кнопок

Функцию Keylock (блокировка кнопок) можно использовать для предотвращения использования духовки.



1 Кнопка «Program» (Программа)
2 Время приготовления
3 Завершение времени приготовления
4 Символ звукового сигнала
5 Кнопка «минус»
6 Кнопка «плюс»
7 Настройка яркости дисплея
8 Громкость звукового сигнала
9 Текущее время
10 Блокировка кнопок
11 Кнопка регулировки

1. Нажмите кнопку (11). При этом включится индикатор Keylock (блокировка кнопок) (10).

» На дисплее появится надпись **«OFF»** (ВЫКЛ.).

2. Чтобы заблокировать кнопки, нажмите кнопку **«+»** (6).

» После включения блокировки кнопок на дисплее появляется надпись **«On»** (Вкл.) и постоянно светится индикатор Keylock (блокировка кнопок) (10).

> Когда блокировка кнопок включена, на панели управления можно пользоваться только кнопкой (11) — остальные кнопки не действуют.

Отмена блокировки кнопок

1. Нажмите кнопку (11). При этом включится индикатор Keylock (Блокировка кнопок) (10).

» На дисплее появится надпись **«On»** (Вкл.).

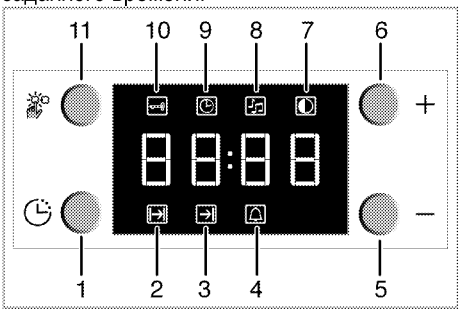
2. Чтобы отключить блокировку кнопок, нажмите кнопку **«-»** (5).

» После снятия блокировки кнопок на дисплее появится надпись **«OFF»** (Выкл.).

Использование часов в качестве сигнального таймера

Часы прибора можно использовать не только для настройки программы приготовления, но и для предупреждения или напоминания. Сигнальный таймер не влияет на работу духового шкафа. Он используется только для предупреждения. Например, его можно использовать для напоминания о том, что в определенное время нужно перевернуть продукты в духовом шкафу. Сигнальный

таймер выдает сигнал по истечении заданного времени.



1 Кнопка «Program» (Программа)
2 Время приготовления
3 Завершение времени приготовления
4 Символ звукового сигнала
5 Кнопка «минус»
6 Кнопка «плюс»
7 Настройка яркости дисплея
8 Громкость звукового сигнала
9 Текущее время
10 Блокировка кнопок
11 Кнопка регулировки

Настройка сигнального таймера

1. Нажмите кнопку «Program» (Программа) (1). При этом включится индикатор сигнального таймера (4).

> Максимальное время при установке звукового сигнала – 23 часа 59 минут.

2. Задайте временной интервал включения звукового сигнала с помощью кнопок «минус» (5) и «плюс» (6).

» После установки временного интервала включения звукового сигнала индикатор сигнального таймера останется включенным, и на дисплее появится значение заданного временного интервала.

3. По истечении заданного временного интервала индикатор «Alarm Time» (Сигнальный таймер) (4) начнет мигать и прозвучит сигнал.

Выключение звукового сигнала

1. Чтобы выключить сигнал, нажмите любую кнопку.

» Звуковой сигнал выключится, и на дисплее будет показано текущее время.

Отмена звукового сигнала

1. Чтобы сбросить сигнальный таймер, нажмите кнопку «Program» (Программа) (1). При этом включится индикатор сигнального таймера (4).
2. Нажмите и не отпускайте кнопку «минус» (5), пока не появятся цифры **«00:00»**.

> Будет показано время включения сигнала. Если одновременно установить сигнальный таймер и продолжительность приготовления, на цифровом индикаторе будет показан более короткий временной интервал.

Изменение тона звукового сигнала

1. Нажмите кнопку «Настройки» (11). При этом включится индикатор «Alarm Tone» (Тон сигнала) (8).
2. Настройте нужный тон звукового сигнала с помощью кнопок «минус» (5) и «плюс» (6).

» На дисплее будет показан выбранный тон звукового сигнала — **«b-01»**, **«b-02»** или **«b-03»**.

Время приготовления блюд

Значения времени в этой таблице следует считать справочными. Они могут изменяться в зависимости от температуры продуктов, толщины, вида и ваших кулинарных предпочтений.

Выпечка и жарение

1-й полкой духового шкафа является **нижняя** полка.

Блюдо	Количество уровней размещения		Уровень размещения	Температура (°C)	Примерное время приготовления (мин.)
Выпечка на противне*	Один уровень		4	175	30 ... 35
Выпечка в форме*	Один уровень		2	180	40 ... 50
Выпечка в кулинарной бумаге*	Один уровень		3	175	25 ... 30
	2 уровня		1 - 5	175	30 ... 40
	3 уровня		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Бисквит*	Один уровень		3	200	5 ... 10
	2 уровня		1 - 5	175	18 ... 25
Печенье*	Один уровень		3	175	20 ... 25
	2 уровня		1 - 5	175	25 ... 30
	3 уровня		1 - 3 - 5	175	30 ... 40
Изделия из теста*	Один уровень		2	200	30 ... 40
	2 уровня		1 - 5	200	45 ... 55
	3 уровня		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Сдобная выпечка*	Один уровень		2	200	25 ... 35
	2 уровня		1 - 5	200	30 ... 40
	3 уровня		1 - 3 - 5	190	40 ... 50
Закваска*	Один уровень		2	200	35 ... 45
	2 уровня		1 - 3	200	35 ... 45
Лазанья*	Один уровень		2 - 3	200	30 ... 40
Пицца*	Один уровень		2	200 ... 220	15 ... 20
Бифштекс (куском) / Жаркое	Один уровень		3	25 мин. 250/макс., затем 180 - 190	100 ... 120
Баранья нога (запеканка)	Один уровень		3	25 мин. 250/макс., затем 190	70 ... 90
Жареная курица	Один уровень		2	15 мин. 250/макс., затем 180 - 190	65 ... 70
	Один уровень		2	15 мин. 250/макс., затем 180 - 190	55 ... 65
Индейка (5,5 кг)	Один уровень		2	25 мин. 250/макс., затем 180 - 190	150 ... 210
	Один уровень		2	25 мин. 250/макс., затем 180 - 190	150 ... 210
Рыба	Один уровень		3	200	20 ... 30
	Один уровень		3	200	20 ... 30

При одновременном приготовлении блюд на 2 противнях поставьте более глубокий противень на верхнюю полку, а более мелкий – на нижнюю полку.

* Перед приготовлением любых блюд рекомендуется разогреть духовой шкаф.

(**) При приготовлении продуктов, требующих предварительного разогрева духового шкафа, разогревайте его в начале приготовления, пока не погаснет лампочка термостата.

Советы по выпечке

- Если изделие получается слишком сухим, следует повысить температуру примерно на 10°C и сократить время приготовления.
- Если изделие получается сырым, следует уменьшить количество жидкости или понизить температуру на 10°C.
- Если верхняя корочка слишком зарумянивается, следует поставить изделие ниже, понизить температуру и увеличить время приготовления.
- Если изделие хорошо пропекается, но снаружи пригорает, следует уменьшить количество жидкости, понизить температуру и увеличить время приготовления.

Советы по выпечке

- Если изделие получается слишком сухим, следует повысить температуру примерно на 10°C и сократить время приготовления. Смажьте слои теста смесью из молока, растительного масла, яиц и йогурта.
- Следите за тем, чтобы толщина изделия не превышала глубины противня, иначе оно будет долго выпекаться.
- Если верхний слой изделия подгорает, а нижний остается сырым, возможно, в нижнем слое изделия слишком много начинки. Чтобы изделие ровно подрумянивалась, старайтесь равномерно распределять начинку между слоями теста и по поверхности изделия.

При выпечке изделий из теста соблюдайте режим и температуру, указанные в таблице рецептов. Если нижний слой изделия плохо пропекается, в следующий раз поставьте противень на один уровень ниже.

Советы по приготовлению овощных блюд

- Если овощи выпускают сок и становятся слишком сухими, готовьте их не на противне, а в сковороде под крышкой. В закрытой посуде сок сохранится.
- Если овощное блюдо остается сыроватым, прежде чем готовить овощи в духовом шкафе, можно их проварить или пробланшировать.

Как пользоваться грилем

Перед использованием духового шкафа необходимо установить время. Если таймер не установлен, духовка работать не будет.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Закрывайте дверцу во время приготовления пищи на гриле.
Горячие поверхности могут причинить ожоги!

Включение гриля

1. Поверните ручку выбора функций и установите на нужный значок режима «Гриль».
2. Затем установите нужную температуру жаренья.
3. При необходимости прогрейте гриль около 5 минут.

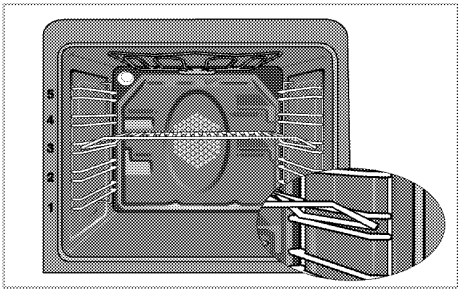
» При этом включится индикаторная лампочка температуры.

Выключение гриля

1. Поверните ручку выбора функций в положение отключения (вверх).

Положение направляющих

Если решетка упирается в заднюю стенку духовки, то эффективность гриля снижается. Чтобы гриль работал с максимальной эффективностью, выдвиньте решетку к передней части направляющих и отрегулируйте ее положение с помощью дверцы.



Продукты, которые не подходят для приготовления на гриле, могут привести к возгоранию. На гриле можно готовить только такие продукты, которые выдерживают интенсивный нагрев.
Не размещайте продукты слишком близко к задней части гриля. Эта зона нагревается сильнее всего, и жирные продукты могут загореться.

Время приготовления блюд на гриле

Приготовление блюд на электрическом гриле

Продукты	Уровень размещения	Время приготовления на гриле (прибл.)
Рыба	4...5	20...25 мин. *
Курица (куски)	4...5	25...35 мин.
Отбивные из молодой баранины	4...5	20...25 мин.
Ростбиф	4...5	25...30 мин. *
Отбивные из телятины	4...5	25...30 мин. *
Гренки	4	1...2 мин.
* в зависимости от толщины		

7 Уход и техническое обслуживание

Общие сведения

Регулярно выполняйте чистку прибора. Это позволит продлить срок его службы, а также избежать многих проблем.

ОПАСНО:
Перед выполнением работ по обслуживанию и чистке отключите прибор от электрической сети.
Существует риск поражения электрическим током!

ОПАСНО:
Дайте изделию остыть, прежде чем приступать к чистке.
Горячие поверхности могут причинить ожоги!

- Прибор следует тщательно чистить после каждого использования. Так легче удалять остатки пищи, которые могут пригореть при следующем использовании прибора.
- Для чистки прибора не требуются специальные чистящие средства. Прибор можно вымыть теплой водой с добавлением жидким моющего средства, используя мягкую ткань или губку. А затем протереть сухой тканью.
- Обязательно протирайте прибор насухо после чистки и сразу же удаляйте попавшую на него жидкость.
- Не используйте для чистки ручки и поверхностей из нержавеющей стали чистящие средства, содержащими кислоту или хлор. Эти детали можно протирать мягкой тканью, смоченной в жидком моющем средстве (без абразивных добавок), стараясь тереть в одном направлении.

Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность.
Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.

Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.

Чистка варочной панели

Стеклокерамические поверхности

Протрите стеклокерамическую поверхность тканью, смоченной в холодной воде. Следите за тем, чтобы не ней не оставалось следов моющего средства. Вытрите поверхность насухо сухой мягкой тканью. Остатки пищи на стеклокерамической поверхности могут повредить ее при следующем включении.
Ни в коем случае не используйте для удаления со стеклокерамической поверхности засохших остатков пищи ножи с зубчатым лезвием, металлические мочалки и т.п.
Известковый налет (желтые пятна) можно удалять средствами, используемыми для удаления накипи, например, столовым уксусом или лимонным соком. Можно также использовать бытовые средства, которые продаются в торговой сети.
Для удаления сильных загрязнений нанесите моющее средство губкой и оставьте на некоторое время для воздействия. Затем очистите поверхность варочной панели влажной тканью.

Продукты, содержащие сахар, такие, как крем или сироп, нужно удалять немедленно, не дожидаясь остывания поверхности, так как они могут необратимо повредить стеклокерамическую поверхность.

Со временем может произойти изменение цвета поверхности, однако это никоим образом не влияет на ее работу. Появление пятен и обесцвечивание стеклокерамической поверхности – это обычное явление, которые не является признаком ее повреждения.

Чистка панели управления

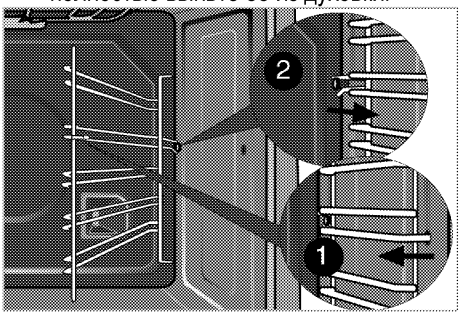
Очистьте панель управления и ручки-регуляторы влажной тканью и вытрите насухо.

Для чистки панели управления не снимайте кнопки/ручки-регуляторы. Так можно повредить панель управления!

Чистка духовки

Чистка боковых стенок

1. Снимите переднюю часть боковой решетки, оттянув ее от боковой стенки.
2. Потяните боковую решетку к себе и полностью выньте ее из духовки.



Стенки с каталитическим покрытием

Боковые стенки или только задняя стенка духовки могут быть покрыты каталитической эмалью.

Стенки духовки с каталитическим покрытием не нуждаются в чистке. Пористые поверхности стенок впитывают и разлагают брызги жира (на воду и углекислый газ) и, таким образом, самоочищаются.

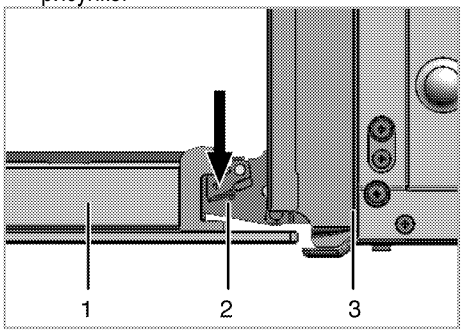
Чистка дверцы духовки

Мойте дверцу духовки мягкой тканью или губкой, смоченной в теплой воде с добавлением жидкого моющего средства, и вытирайте сухой тканью.

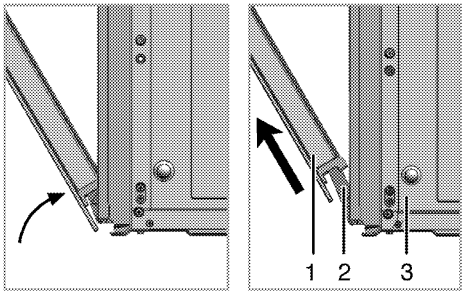
Не используйте для чистки дверцы моющие средства с абразивными веществами или металлические скребки. Они могут поцарапать поверхность и повредить стекло.

Снятие дверцы духового шкафа

1. Откройте переднюю дверцу (1).
2. Откройте зажимы на корпусе петли (2) с правой и левой стороны передней дверцы, нажав на них, как показано на рисунке.



1 Передняя дверца
2 Петля
3 Духовой шкаф



3. Откройте переднюю дверцу наполовину.
4. Снимите переднюю дверцу, потянув ее вверх и освободив от правой и левой петли.

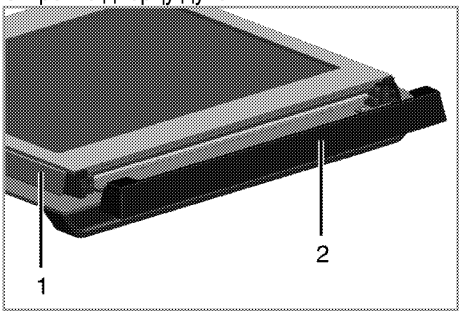
Для установки дверцы на место следует выполнить в обратном порядке действия по снятию. Не забудьте закрыть зажимы на корпусе петли при установке дверцы на место.

Снятие внутреннего стекла дверцы

Внутреннее стекло панели дверцы духового шкафа можно снять для чистки.

Устанавливайте панель внутреннего стекла так, чтобы сторона с надписью была обращена вверх.

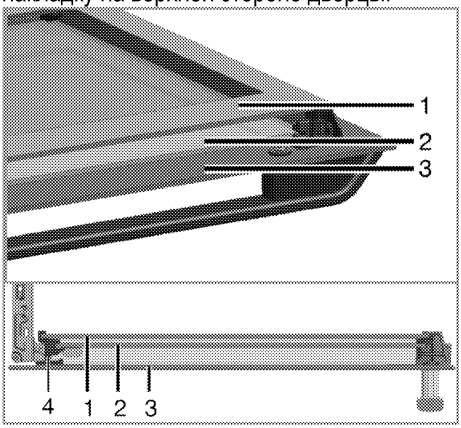
Откройте дверцу духовки.



1 Рамка

2 Пластмассовая накладка

Потяните к себе и снимите пластмассовую накладку на верхней стороне дверцы.



1 Первое внутреннее стекло

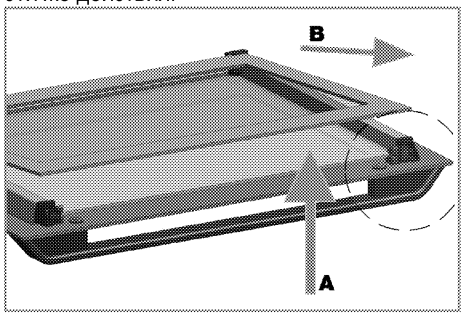
2 Внутреннее стекло

3 Внешнее стекло

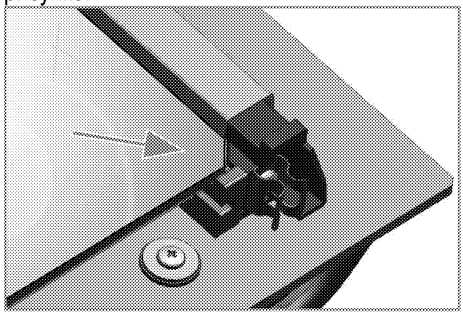
4 Пластмассовый держатель стекла – нижний

Приподнимите первое внутреннее стекло (1) в направлении **A** и вытяните его в направлении **B**, как показано на рисунке.

Чтобы вынуть среднее стекло (2), повторите эти же действия.



При сборке дверцы сначала следует вставить среднее стекло (2).
Вставляйте стекла таким образом, чтобы скошенный угол стекла попал на фаску пластмассового держателя, как показано на рисунке.



Среднее стекло (2) следует установить в пластмассовый держатель рядом с первым внутренним стеклом (1).
Внутреннее стекло (1) следует устанавливать таким образом, чтобы надпись на стекле была обращена к среднему стеклу.
Следите за тем, чтобы нижний угол среднего стекла был правильно вставлен в нижний пластмассовый держатель.
Прижмите пластмассовую накладку к раме до щелчка.

Замена лампочки освещения духового шкафа

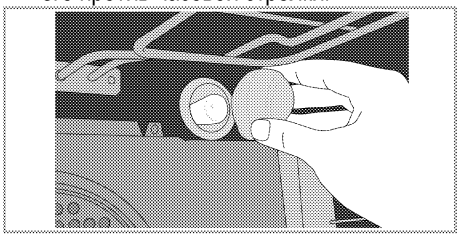
ОПАСНО:
Во избежание поражения электрическим током, прежде чем заменять лампочку, убедитесь в том, что электроприбор отсоединен от сети и остыл.
Горячие поверхности могут причинить ожоги!

Для освещения духового шкафа используется специальная электрическая лампочка, которая может выдерживать температуру до 300 C. Дополнительные сведения см. в разделе "*Технические характеристики, стр. 13*". Лампочки освещения духового шкафа можно приобрести в фирменных сервисных центрах.

Расположение лампочки может отличаться от изображения на рисунке.

Замена круглой лампочки освещения духового шкафа

1. Отсоедините духовой шкаф от электросети.
2. Снимите стеклянный плафон, повернув его против часовой стрелки.



3. Выверните лампочку освещения духовки, поворачивая ее против часовой стрелки, и установите на ее место новую.
4. Установите на место стеклянный плафон.

8 Поиск и устранение неисправностей

Во время работы из духового шкафа выделяется пар.

- Вполне нормально, если пар выделяется во время работы. >>> *Это не является неисправностью.*

При нагревании и охлаждении прибор издает металлические шумы.

- При нагревании металлические детали могут расширяться и издавать звуки. >>> *Это не является неисправностью.*

Прибор шкаф не работает.

- Плавкий предохранитель неисправен или сработал. >>> *Проверьте плавкие предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или включите.*
- Духовой шкаф не включен в (заземленную) розетку электросети. >>> *Проверьте соединение штепсельной вилки.*
- Не работают кнопки, регуляторы или переключатели на панели управления. >>> *Возможно, включена блокировка кнопок. Отключите ее. (См. Использование блокировки кнопок, стр. 33)*
- Если дисплей не загорается при повторном включении плиты. >>> *Отключите устройство от сети питания автоматическим выключателем. Подождите 20 секунд и снова подключите его.*
- Сработала защита от перегрева. >>> *Дождитесь, пока плита остынет.*
- Неподходящая посуда. >>> *Проверьте пригодность посуды.*

Освещение духовки не работает.

- Лампочка освещения духового шкафа неисправна. >>> *Замените лампочку освещения шкафа.*
- Нет электропитания. >>> *Проверьте наличие электропитания. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или включите предохранители.*

Духовка не нагревается.

- Не задана функция или температура. >>> *Выберите функцию и установите температуру с помощью переключателя функций и (или) регулятора температуры.*
- В моделях, оснащенных таймером, таймер не установлен. >>> *Установите время.* (В моделях с микроволновой печью управление по таймеру действует только для микроволновой печи).
- Нет электропитания. >>> *Проверьте наличие электропитания. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или включите предохранители.*

На цифровом индикаторе конфорки появится символ "I_I".

- На включенной конфорке нет посуды. >>> Проверьте, есть ли посуда на конфорке.
- Посуда не подходит для индукционного нагрева. >>> Проверьте, подходит ли посуда для использования на индукционной плите.
- Посуда смещена относительно центра конфорки или же дно посуды меньше конфорки. >>> Подберите посуду с соответствующим размером дна и поставьте ее в центре конфорки.
- Перегрев посуды или конфорки. >>> Дождитесь, пока они остынут.

Выбранная конфорка во время работы внезапно выключилась.

- Истекло время работы, заданное для выбранной конфорки. >>> Можно снова установить время приготовления или же закончить приготовление блюда.
- Сработала защита от перегрева. >>> Дождитесь, пока плита остынет.
- На сенсорной панели управления находится посторонний предмет. >>> Уберите посторонний предмет с панели.

Посуда не нагревается, хотя конфорка включена.

- Посуда не подходит для индукционного нагрева. >>> Проверьте, подходит ли посуда для использования на индукционной плите.
- Посуда смещена относительно центра конфорки или же дно посуды меньше конфорки. >>> Подберите посуду с соответствующим размером дна и поставьте ее в центре конфорки.

(В моделях с таймером) Цифровой индикатор времени мигает, или светится символ часов.

- Ранее произошло отключение электроэнергии. >>> *Установите время / Выключите духовой шкаф и включите снова.*

Если вы не можете устранить неполадки, несмотря на выполнение инструкций, приведенных в данном разделе, обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать неисправный электроприбор.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»
Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул, Турция
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)
Произведено в Турции
Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»
Юридический адрес: 601010, Владимирская область, Киржачский район, завод «БЕКО»
Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую линию 8-800-200-23-56.
Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке, расположенной на продукте, а именно: первые две цифры серийного номера обозначают год производства, а последние две – месяц. Например, ”10-100001-05» обозначает, что продукт произведен в мае 2010 года.

Part no: 285.4422.62/3-3
Rev: AB/12.07.2013